

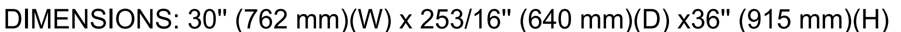




Instructions d'installation, d'entretien et d'utilisation


CUISINIERES A GAZ AUTONOME

BERTAZZONI


DIMENSIONS: 30" (762 mm)(W) x 253/16" (640 mm)(D) x36" (915 mm)(H)

Modèles X304GGVX [M7S0GTU4X(2 ou 5)A]

IMPORTANT - LIRE ET RESPECTER SCRUPULEUSEMENT

-Avant de commencer, veuillez lire attentivement ces instructions dans leur intégralité.

Veillez à ne pas enlever les étiquettes, les plaques ou avertissements fixés sur le produit de manière à ne pas annuler votre garantie. -Veillez à respecter les normes et réglementations locales et nationales.

-Vérifiez que ce produit est équipé d'une mise à la terre appropriée.

-L'installateur doit laisser ces instructions au consommateur qui les conservera pour les éventuelles consultations futures ou en cas d'utilisation de la part d'un inspecteur local.

-La prise de courant doit toujours être accessible.

L'installation doit se conformer aux réglementations locales ou en absence de réglementations, respecter la dernière édition du National Fuel Gas Code ANSIZ223.1. L'installation électrique doit respecter la dernière édition du National Electrical Code, ANIS/NFPA70 et/ou les réglementations locales. AU CANADA: L'installation doit être conforme au National Gas Installation Code CAN/CGA-B149.1 en vigueur ou CAN/CGA-B 149.2, le Propane Installation Code et/ou les réglementations locales. L'installation électrique doit respecter la Partie 1 des Canadian Electrical Codes CSA C22.1 en vigueur et/ou les réglementations locales.

L'installation de tout équipement alimenté au gaz doit être confiée à un plombier professionnel. Un robinet d'arrêt du gaz manuel doit être installé sur la conduite d'amenée gaz en amont du four pour garantir des conditions de sécurité nécessaires et faciliter les opérations d'entretien.

Dans l'état du Massachusetts: Tous les produits alimentés au gaz doivent être installés par un plombier professionnel ou un monteur d'installation au gaz autorisé du « Massachusetts ». Un robinet à gaz manuel de type à poignée en « T » doit être installé sur le tuyau d'amenée en gaz de l'appareil.



Avertissement!
-Cette cuisinière peut basculer et provoquer des blessures aux personnes.
-Installez le dispositif antibasculement fourni avec la cuisinière.
-Consultez les instructions d'installation.

IMPORTANT: CONSERVER EN CAS D'UTILISATION DE LA PART DE L'INSPECTEUR LOCAL.
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR LES CONSULTATIONS ULTERIEURES.
RESPECTER TOUTES LES REGLEMENTATIONS ET ORDONNANCES LOCALES.

AVERTISSEMENT : La non-observation des instructions de ce manuel peut provoquer un incendie ou une explosion qui pourrait causer de graves blessures corporelles, la mort ou des dommages matériels.

N'entreposez ou n'utilisez pas d'essence ou autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cette cuisinière ou de tout autre appareil.

QUE FAIRE EN PRESENCE D'ODEUR DE GAZ
-Ne tentez jamais d'allumer aucun appareil.
-Ne touchez aucun interrupteur électrique.
-N'utilisez aucun téléphone de votre domicile.
-Contactez immédiatement votre fournisseur de gaz depuis le téléphone d'un voisin. Respecter les instructions du fournisseur de gaz.
-Si vous ne parvenez pas à joindre votre fournisseur de gaz, appelez le service des sapeurs pompiers.

Les opérations d'installation et d'entretien doivent être confiées à un installateur qualifié, à une société d'entretien ou à votre fournisseur de gaz.



AVERTISSEMENT

Lire attentivement ce manuel d'instruction avant de procéder à l'installation et à l'utilisation de l'appareil.

Le fabricant ne pourra être tenu responsable des dommages aux biens ou aux personnes résultant de l'installation incorrecte ou de l'utilisation inappropriée du produit.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications à ses produits, chaque fois qu'il le retient nécessaire et utile, sans affecter les caractéristiques de fonctionnement et de sécurité essentielles.



WARNING

Jamais utiliser cet appareil comme réchauffeur d'une espace ou d'une chambre. Cette utilisation de l'appareil pourrait provoquer un empoisonnement per le monoxyde de carbone et le surchauffage de l'appareil.

Attention: ne pas placer aucune casserole ou récipient sur la porte four ouverte. La porte est en verre et peut se casser si on la charge d'un poids.

Attention: on peut utiliser cette cuisinière seulment si les pieds sont Installés de façon appropriée. Pour les détails voir les instructions d'installation.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique, non-professionnel.

Instructions d'installation

L'installation de cet appareil doit toujours être confiée à une personne autorisée. Cet appareil doit être installé conformément aux instructions d'installation du fabricant, IMPORTANT : l'installation de cet appareil doit respecter les normes en vigueur dans le pays d'application

L'installation de cet appareil doit respecter les réglementations et les normes locales. En absence de réglementations locales, l'installation doit se conformer aux normes de l'American National Standards, *National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 – dernière édition ou B149.1.***

Si la réglementation locale l'autorise, il est recommandé de raccorder la table de cuisson au tuyau d'amenée du gaz au moyen d'un tuyau métallique flexible de nouvelle conception (homologation AGA ou CGA) de 1,5 mètres de long, ½" p.o.. Veillez à ne pas plier ou endommager le tuyau flexible lors des manipulations de la table de cuisson. Le régulateur de pression est doté d'un filetage femelle de ½". Il est nécessaire de déterminer le type de raccord nécessaire, selon la taille de la conduite d'amenée du gaz, du tuyau métallique flexible et du robinet d'arrêt.

Après son installation, l'appareil doit être mis à la terre conformément aux prescriptions des réglementations locales ou, en absence de réglementations locales, conformément au *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70.*

Ce dispositif et son robinet d'arrêt individuel doivent être débranchés du système d'alimentation du gaz chaque fois que le système est soumis, en cas de contrôle, à une pression supérieure à 1/2 psi (3.5kpa).

Ce dispositif doit être isolé du système d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel lors de tout contrôle de pression auxquels sont soumises les conduites d'alimentation en gaz à des pressions équivalentes ou inférieures à 1/2 psi (3,5kpa).

Utilisation avec un régulateur de pression. Il est nécessaire d'utiliser le régulateur fourni avec cet appareil. Il doit être installé correctement pour être accessible quand la cuisinière est installée en position definitive

Le régulateur de pression de cet appareil au gaz doit être réglé spécifiquement pour le gaz utilisé par l'appareil en question.

Ce dispositif peut être alimenté au gaz naturel ou au propane. Cette cuisinière est prédisposée d'usine pour une alimentation au gaz naturel : LES ORIFICES DE CONVERSION PREVUS SONT INDIQUES DANS LA DOCUMENTATION DE REFERENCE FOURNIE AVEC LE PRODUIT.

Le kit d'injecteurs pour la conversion au type de gaz désiré est fourni avec le kit d'installation du foyer et le manuel d'instructions.

La pression maximum d'alimentation en gaz vers le régulateur de pression de l'unité à gaz est de 5 kPa (20po de colonne d'eau).

En cas de réglage du régulateur, la pression minimum de l'alimentation en gaz doit être d'au moins 249 Pa (1po colonne d'eau) supérieur à la pression d'admission spécifiée en entrée de l'appareil

(cette pression de service est de 1,00 kPa (4po colonne d'eau) pour le gaz naturel et de 2,75 kPa (11po C.E.) pour le propane).

Toutes les ouvertures et les troux dans le mur et dans le sol, derrière et sous la cuisinière doivent être bouché avant l'installation de la cuisinière.

ATTENTION: Un robinet manuel doit être installé à un endroit accessible de la conduite de gaz à l'extérieur de l'appareil de manière à pouvoir ouvrir ou fermer l'arrivée de gaz de l'appareil.

AVERTISSEMENT : N'utilisez jamais de vaporisateur aérosol à proximité de cet appareil au cours de son fonctionnement.

Conditions requises

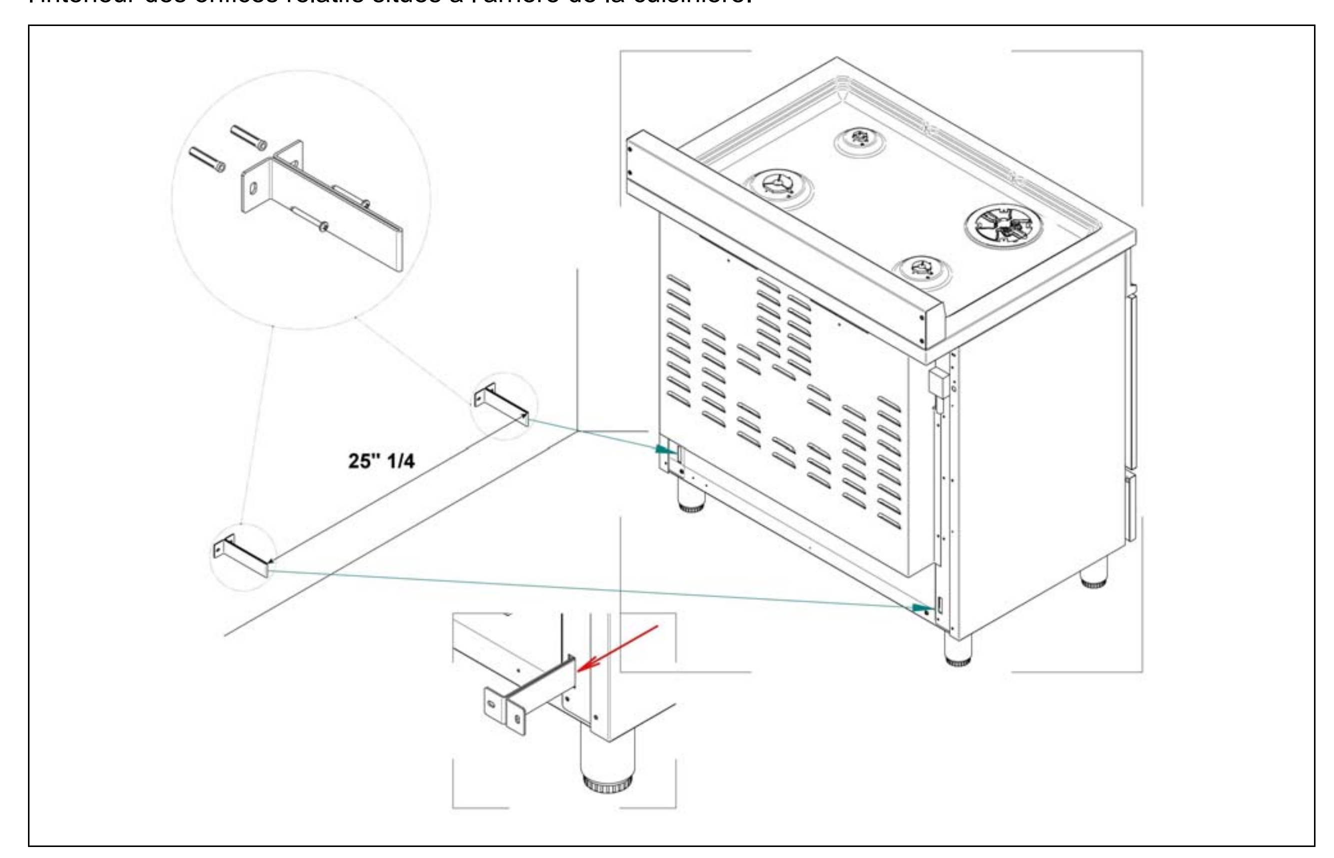
Aération de la pièce - Emplacement et ventilation.

ATTENTION: **Il est possible d'utiliser un ventilateur d'aspiration avec l'unité ; son installation devra dans tous les cas respecter les normes nationales en vigueur.**
ATTENTION: Le fonctionnement de la hotte peut affecter d'autres appareils ventilés ; son installation devra impérativement respecter les normes nationales en vigueur.

MANUEL D'INSTALLATION

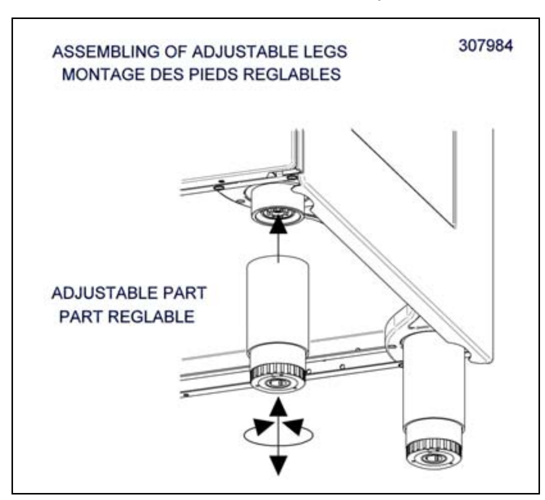
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DU DISPOSITIF DE STABILITE ANTIBASCULEMENT

1. Le support antibasculement doit être fixé au mur postérieur conformément aux indications. La hauteur de fixation du support par rapport au sol doit être déterminée après avoir calculé la hauteur d'installation appropriée des pieds de la cuisinière conformément aux instructions d'installation et après avoir nivelé l'unité.
2. Mesurez la distance entre le sol et le bas de l'emplacement du dispositif antibasculement à l'arrière de la cuisinière.
3. Placez les deux supports antibasculement sur le mur à la hauteur calculée majorée de 0,32 cm (1/8po). Les deux supports antibasculement doivent être placés à 6,0 cm (2po 5/16) de la paroi latérale de l'emplacement de la cuisinière : les deux supports seront fixés solidement à l'aide du tampon à une distance de 79,3 cm (31po1/4) hors tout.
4. Encastrez ensuite la cuisinière contre le mur. Introduisez le tampon du support antibasculement à l'intérieur des orifices relatifs situés à l'arrière de la cuisinière.



PIEDS DU SOCLE

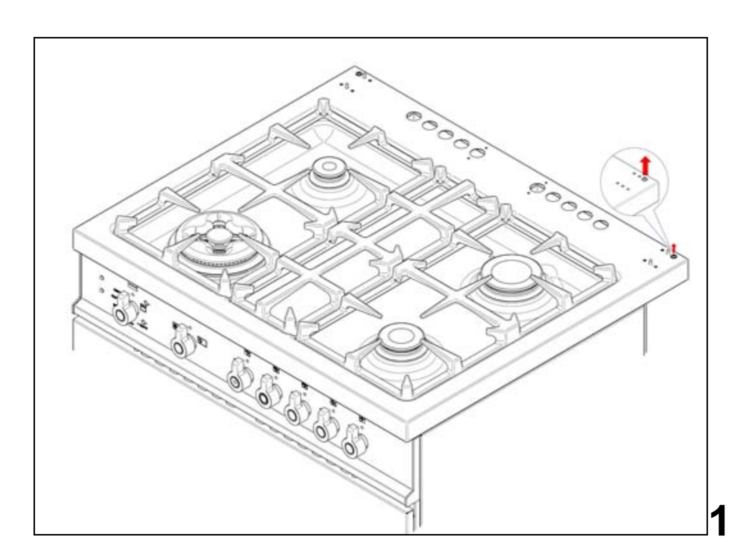
1. Les pieds sont emballés dans une feuille en mousse de polystyrène.
2. Il est nécessaire d'installer les pieds à proximité du lieu d'utilisation de l'appareil, étant donné qu'ils ne sont pas adaptés à un long déplacement. Après avoir déballé la cuisinière, soulevez-la d'environ 30 cm de manière à pouvoir inserir les pieds dans leurs accouplements et abaissez-la lentement de manière à ne pas exercer une force excessive sur les pieds et sur les ferrures de fixation internes. Il est fortement recommandé d'utiliser un transpalette ou un engin de levage plutôt qu'un dispositif à basculement.

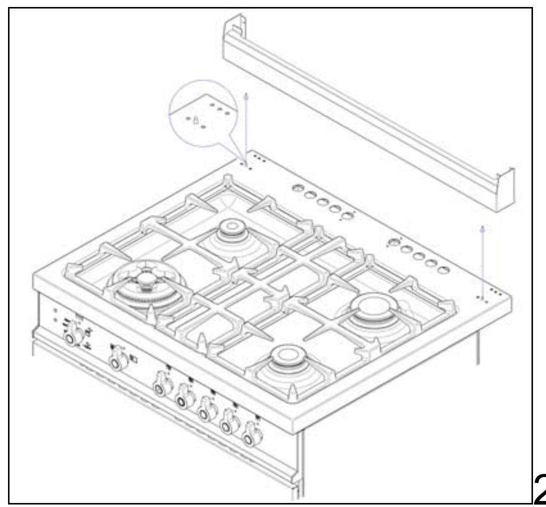


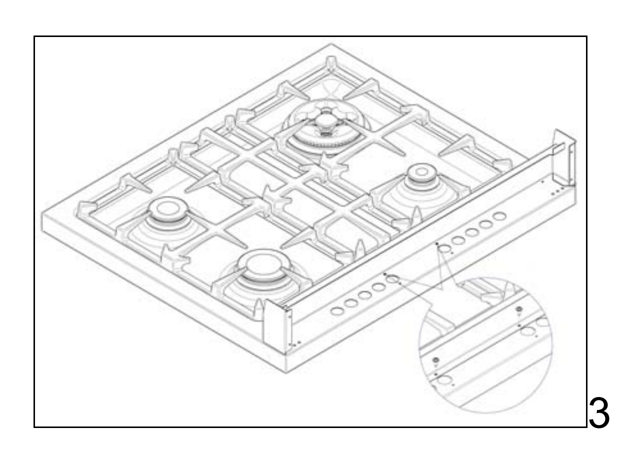
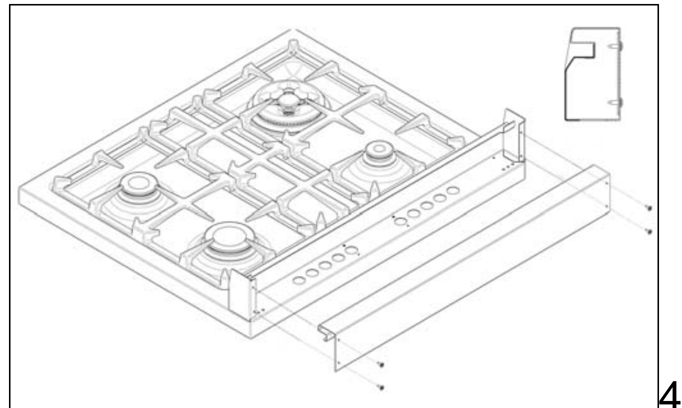
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DU DOSSERET

Veillez à respecter la séquence des instructions d'installation ci-dessous:

1) Enlevez les 2 vis de fixation du plan de cuisson conformément aux indications de la fig.1
2) Placez la partie avant du dosseret et fixez-la par le bas à l'aide des 2 vis enlevées (point 2) selon les indications de la fig. 2
3) Fixer la partie antérieure du dosseret avec les vis fournies avec le kit du dosseret (fig.3)
4) Assembler la partie postérieure avec la partie antérieure du dosseret et les fixer avec les vis fournies avec le kit du dosseret (fig.4)

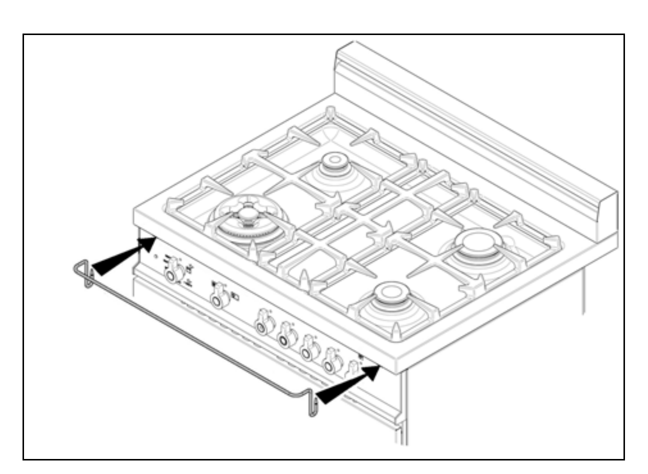

1

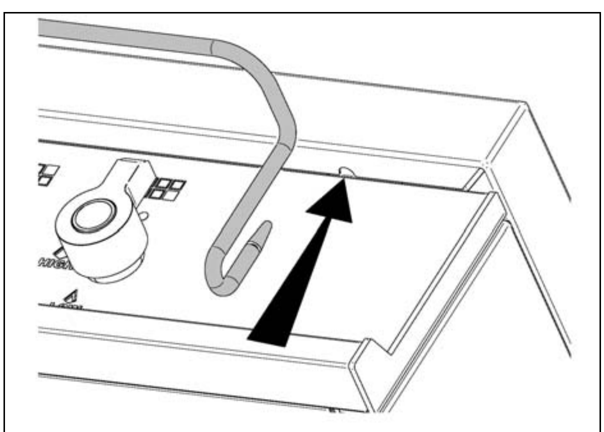

2

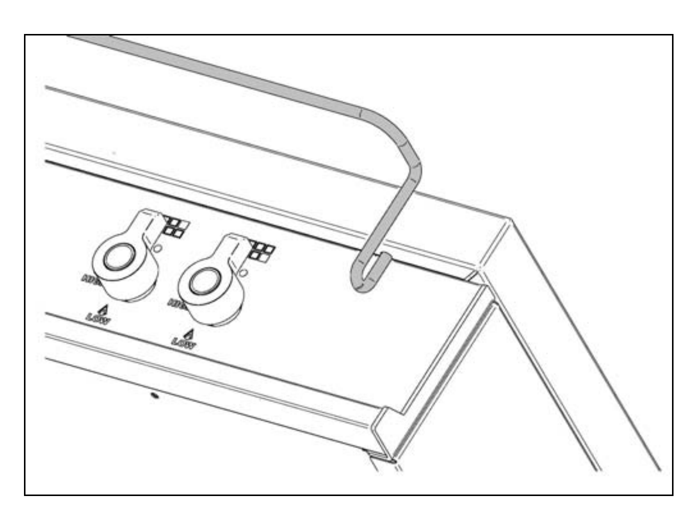

3

4

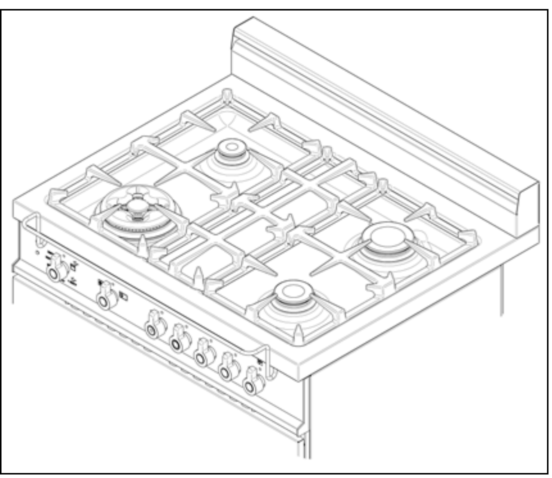
REGLEMENT D'INSTALLATION DE LA PROTECTION FRONTALE DE LA TABLE DE TRAVAIL

Dans le but d'augmenter l'espace entre le bord frontal de la table travail et les brûleurs, pour votre securité, c'est reccomandé d'installer la protection frontale fournie avec l'appareil. Pour les instructions d'installation suivez les instructions indiquées dans les figures suivantes.



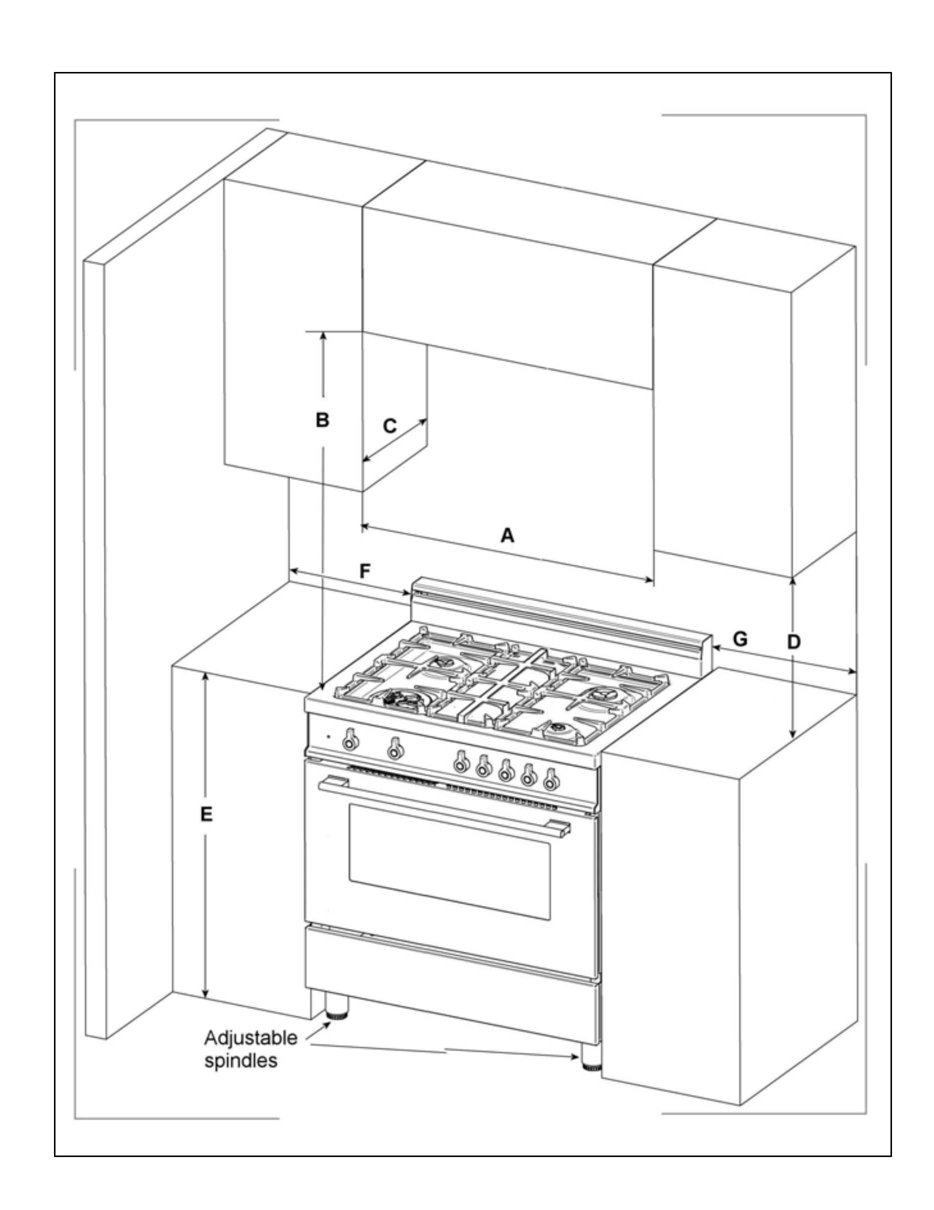






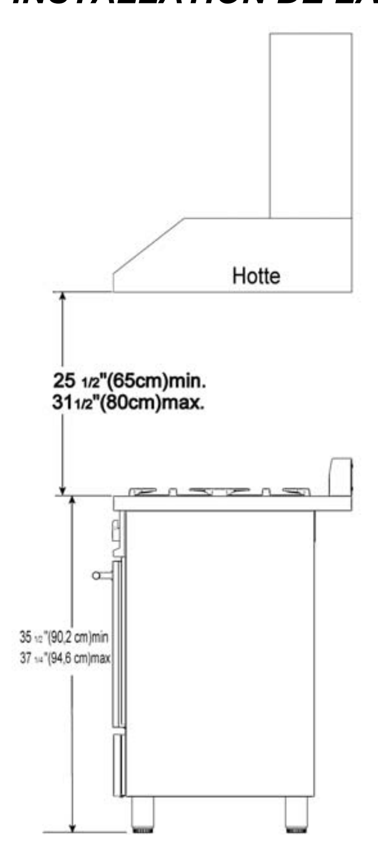
INSTALLATION A PROXIMITE DES PLACARDS LATERAUX

1. Cette cuisinière peut être installée directement à proximité des placards sur plancher existants d'une hauteur de 91,5 cm (36po). **IMPORTANT:** le rebord supérieur du plan de cuisson doit être au même niveau que le plan de travail des placards adjacents. Ceci est possible en soulevant l'unité à l'aide des broches de réglage sur les pieds.
2. La cuisinière NE peut être installée directement à proximité des parois latérales, comme celles de placards, de dispositifs ou autres surfaces verticales latérales de plus de 36'' (91,5 cm) de haut. Il est nécessaire de respecter un dégagement latéral d'au moins 6 ''(15,2 cm)
3. Au sein du dégagement latéral des surfaces verticales combustibles supérieures à 36'' (91,5 cm), la profondeur de l'armoire murale doit être de maximum 13'' (33,0 cm) tandis que les armoires murales au sein de ce dégagement latéral doivent être situées à 18'' (45,7 cm) au-dessus du plan de cuisson situé entre 35"1/2(90,2 cm) et 37" ¼ (94,6 cm).



A	30” (76,2 cm)
B	36” (91,5 cm)
C	13” (33,0 cm)
D	18” (45,7 cm)
E	35”1/2(90,2 cm) / 37” ¼ (94,6 cm)
F	6” (15,2 cm)
G	6” (15,2 cm)

INSTALLATION DE LA HOTTE



La partie inférieure de la hotte doit être positionnée à une hauteur allant de min. 25 1/2" (65 cm) à 31 1/2" (80 cm) au-dessus du plan de cuisson. Ceci signifie habituellement que la partie inférieure de la hotte sera située à une hauteur entre 61 1/2" (156.2 cm) et 67 1/2" (171.5 cm) au-dessus du sol. Reportez-vous aux instructions d'installation de la hotte de la cuisinière pour obtenir de majeures informations. Ces dimensions garantissent un fonctionnement efficace et sûr de la hotte.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

Cette unité est conçue pour un circuit polarisé, mis à la terre de 120 VAC/60 Hz, 15A 2 pôles plus mise à la terre. L'absorption électrique est d'environ 150 W. 102 VCA minimum sont nécessaires pour garantir un fonctionnement efficace des dispositifs d'allumage au gaz. Ce circuit doit être mis à la terre et polarisé de façon appropriée. L'unité doit être équipée d'un cordon d'alimentation SJT, qui, en cas de substitution, doit être remplacé par un modèle de type, taille et longueur semblables.

ATTENTION :

Endommage sur le ventilateur de refroidissement

En cas de panne, l'indicateur rouge frontale "fan failure" s' allumera. Si ça arrive, veuillez svp éteindre tout de suite l' appareil, appelez le service assistance le plus proche et n' utilisez pas l' appareil jusqu' au le ventilateur de refroidissement soit reparé correctement par des techniciens qualifés.



AVERTISSEMENT

Instructions de mise à la terre électrique

Cet appareil doit être doté d'une fiche tripolaire pour protéger l'utilisateur contre tout risque d'électrocution et doit être branché directement dans une prise de courant dotée de prise de terre appropriée.

Ne coupez pas et n'enlevez pas le contact de mise à la terre de cette fiche.

AVERTISSEMENT

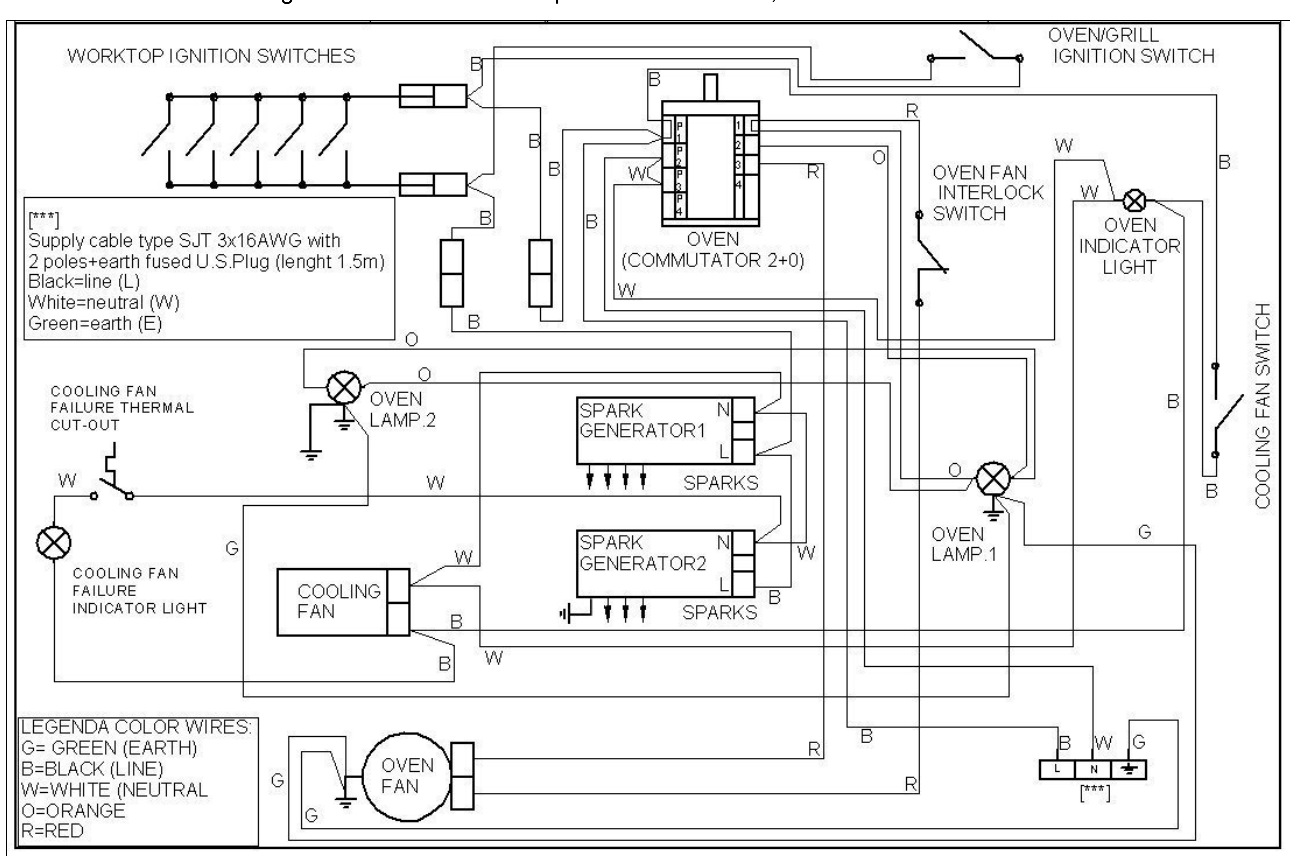
RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

- Avant d'installer la cuisiniere, couper le courant électrique au disjoncteur ou à la boîte de fusibles
- Effectuer la mise a la terre
- Utiliser uniquement des conducteurs en cuivre. Si l'on n'observe pas ces instructions, il peut en resulter de graves blessures ou la mort

Schéma de branchement

Pour cuisinière à gaz autonome modèle X304GGVX **M7S0GTU4X(2 ou 5)A**

ATTENTION: étiqueter tous les fils avant de les disjoindre pour effectuer la maintenance. Erreurs de câblage peuvent causer un mauvais et dangereux fonctionnement. Après la maintenance, verifier le correct fonctionnement.

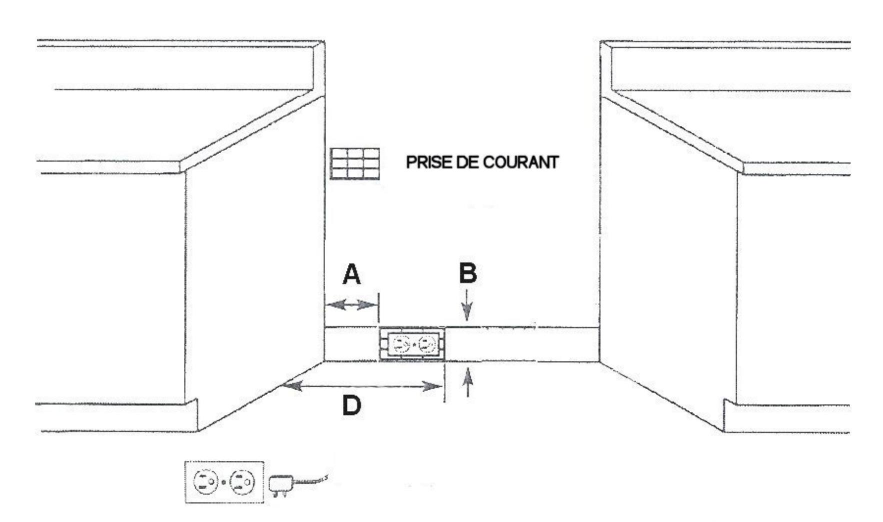


RACCORDEMENT DU GAZ

Tous les raccordements du gaz doivent être exécutés conformément aux réglementations locales et nationales. Ce tuyau d'alimentation en gaz doit être de la même dimension ou de dimension supérieure à la conduite d'entrée de l'appareil. Cette cuisinière utilise un orifice d'entrée de 1/2" NPT (Pour les details d'installation de la connexion gaz, voir la fig. dans ce chapitre). Les conduits d'alimentation doivent être dotés de pâtes d'étanchéité résistant au propane.

1. **Robinet d'arrêt manuel:**
   Ce robinet fourni par l'installateur doit être installé sur le tuyau d'alimentation en gaz en amont de l'appareil, sur la conduite de gaz et à un endroit rapidement accessible en cas d'urgence. La soupape d' extinction manuelle doit être installée correctement pour être accessible quand la cuisinière est installée en position definitive.**Dans l'état du Massachusetts:** Un robinet manuel de type à poignée en « T » doit être installé sur le tuyau d'alimentation en gaz de l'appareil.
2. **Régulateur de pression** (voir la fig. dans ce chapitre)
   a) Tous les équipements de cuisson sont dotés d'un régulateur de pression sur la conduite d'alimentation pour garantir un fonctionnement efficace et sûr, étant donné que la pression de service peut varier selon la demande locale. Le régulateur de pression est fourni à part avec la cuisinière; Le régulateur a deux filetages femelles 1/2" NPT; il doit être installé correctement pour être accessible quand la cuisinière est installée en position definitive
   b) Toute conversion doit être confiée à votre fournisseur ou à un plombier professionnel qualifié ou au fournisseur de gaz. Veillez à remettre ce manuel à la personne chargée de l'intervention avant qu'il ne commence à travailler sur la cuisinière. <u>(Les conversions d'alimentation relèvent de la responsabilité du fournisseur ou de l'utilisateur final).</u>
   c) Cette cuisinière peut être alimentée au gaz naturel ou au propane. Son réglage d'usine correspond à l'alimentation au gaz naturel.
   d) Les pressions d'admission doivent être contrôlées avec un manomètre, le gaz naturel requiert 4,0 po de colonne d'eau (W.c.P.) et le LP/Propane 11,0 po de colonne d'eau (W.C.P.). La pression de la ligne d'alimentation en amont du régulateur doit être de 1po C.E.P. supérieure à la pression d'admission pour pouvoir contrôler le régulateur. Le régulateur utilisé sur cette cuisinière peut résister à une pression maximale d'admission de 1/2 PSI (14,0 po C.E.P.). Si la pression de la ligne excède cette valeur, l'installation d'un régulateur par palier sera nécessaire.
   e) Cet appareil, son robinet de sectionnement et son régulateur de pression, doivent être débranchés de la conduite d'alimentation en gaz lors de tout essai de pression du système à des pressions supérieures à 1/2 psi (3,45 kPa).
   f) Ce dispositif doit être isolé du système d'alimentation en gaz en fermant son robinet d'arrêt manuel lors de tout essai de pression auxquels sont soumises les conduites d'alimentation en gaz à des pressions équivalentes ou inférieures à 1/2 psi (3,45kpa).
3. **Tuyaux flexibles :**
   a) Si l'unité doit être installée au moyen d'accouplements flexibles et/ou de dispositifs à débranchement rapide, l'installateur doit utiliser des accouplements flexibles de type commercial certifié AGA, à haute résistance d'au moins 1,3 cm (1/2") ID NPT (avec détentes des contraintes appropriées) en conformité avec les normes ANSI Z21.41 et Z21.69.
   b) **Dans l'état du Massachusetts**: l'unité doit être installée avec un tuyau flexible d'une longueur de 90 cm (36 po).
   c) **Au Canada**: Norme CAN 1-6.10-88 en matière de raccords métalliques pour appareils au gaz et Norme CAN 1-6.9 M79 en matière de dispositif de débranchement rapide pour unité fonctionnant au gaz.

AVERTISSEMENT: Le contrôle de la présence de fuites de gaz doit être exécuté suivant les instructions du fabricant. Avant de mettre en service le four, toujours contrôler la présence éventuelle de fuite à l'aide d'une solution d'eau savonneuse d'une autre méthode acceptable. N'UTILISEZ PAS DE FLAMME NUE POUR CONTROLER LA PRESENCE DE FUITES EVENTUELLES !



A	2"(5 cm)
B	3"(7,6 cm)
D	8"(20,3 cm)

Une prise de courant montée horizontalement et correctement mise à la terre doit être installée à une hauteur de 7,6 cm (3po) au-dessus du sol, pas moins de 5 cm (2po) et pas plus de 20,3 cm (8po) du côté droit (en face du produit). Contrôlez toutes les conditions exigées par les normes locales.

Un robinet de sectionnement manuel de dimensions appropriées et certifié doit être installé à une hauteur de 7,6 cm (3 po) au-dessus du sol et à une hauteur entre 5 cm (2po) et 20,3 cm (8po) du côté gauche (en face du produit). Pour raccorder l'alimentation entre le robinet de sectionnement et le régulateur, utiliser une conduite flexible certifiée et de dimensions appropriées ou un tuyau rigide. Contrôlez toutes les conditions exigées par les normes locales.

LISTE DE CONTROLE DES PRESTATIONS

Tous les brûleurs sont contrôlés avant de sortir d'usine. Aucun réglage des brûleurs n'est requis s'ils sont raccordés conformément aux indications de la plaque signalétique. Contrôlez le fonctionnement correct de chaque brûleur. Les flammes doivent être bleues à tous les réglages. En cas d'intervention, contactez votre fournisseur pour obtenir le nom de leur société d'entretien agréée. Les conversions de gaz et l'installation initiale ne relèvent pas de la responsabilité du fabricant.

L'installateur doit se charger des contrôles suivants. Reportez-vous aux instructions ci-dessous.

1. Contrôlez l'allumage du brûleur de surface.
2. Contrôlez le réglage de l'obturateur d'air (uniquement pour brûleur grilloir et four)- flamme bleu vif, aucun bout jaune, suie ou flamme haute
3. Vérifiez le réglage de flamme basse
4. Vérifier l'allumage du grilloir et du four - orifices du brûleur.
5. Vérifiez la présence de fuites de gaz (odeur) aux raccords d'alimentation.
6. Contrôlez la fonction de cuisson par convection et la cuisson du four.

PREPARATION FINALE

1. Certains éléments en acier inoxydable peuvent présenter un emballage de protection en plastique qui doit être ôté. L'intérieur du four doit être lavé soigneusement avec de l'eau chaude savonneuse de manière à éliminer les résidus de la production et tout débris ou poussière avant de l'utiliser pour la cuisson, rincer et sécher ensuite soigneusement. Il est rarement nécessaire d'utiliser une solution plus forte que de l'eau savonneuse.
2. Tous les éléments en acier inoxydable doivent être nettoyés avec de l'eau chaude savonneuse et un détergent liquide spécifiquement prévu pour ce type de matériau. En cas d'incrustations, n'utilisez jamais de laine de verre, de tissus, de détergents ou de poudres abrasifs ! S'il était nécessaire de frotter l'acier inoxydable pour éliminer les incrustations, savonnez au moyen d'un chiffon humide et chaud et utilisez un grattoir en nylon ou en bois. N'utilisez pas de couteau/spatule métallique ou tout autre outil métallique pour gratter une surface en acier inox ! Les rayures sont quasiment impossibles à éliminer.

NOTE: Ces instructions d'installation doivent toujours accompagner l'unité pour les consultations futures. Le schéma électrique est situé à l'arrière de la cuisinière.

PIECES DE RECHANGE

Seules les pièces de rechange autorisées peuvent être utilisées en cas de réparations apportées a l'appareil. Les pièces détachées sont disponibles auprès des distributeurs de pièces agréés.

Conversion à d'autres types de gaz

Avant de procéder à toute intervention d'entretien, déconnectez l'appareil de l'alimentation électrique et du gaz.

Adaptation du régulateur de pression pour l'utilisation avec un type de gaz différent

Le régulateur de pression fourni avec l'appareil peut être converti à une pression de sortie nominale de 4 po C.E.. pour la combustion du gaz naturel ou à une pression de sortie nominale de 11 po C.E. pour la combustion du gaz propane. Il est pré-réglé d'usine pour fonctionner avec une de ces pressions/gaz conformément aux indications des étiquettes pré-établies et fixées sur l'appareil, l'emballage et le manuel d'instructions.

Pour convertir le régulateur à d'autres gaz que ceux pré-établis, il suffit d'exécuter les opérations suivantes:

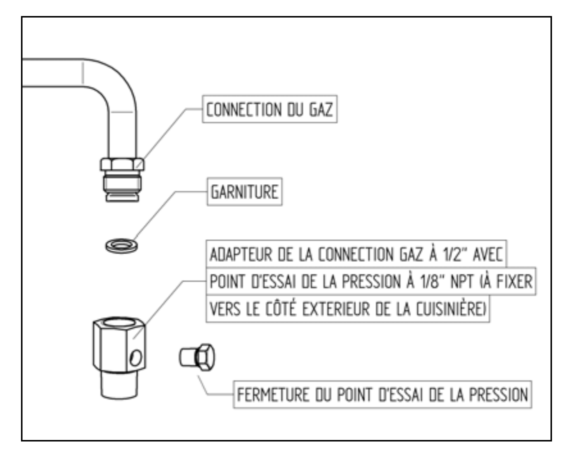
1) Dévisser manuellement l'obturateur métallique supérieur du régulateur.

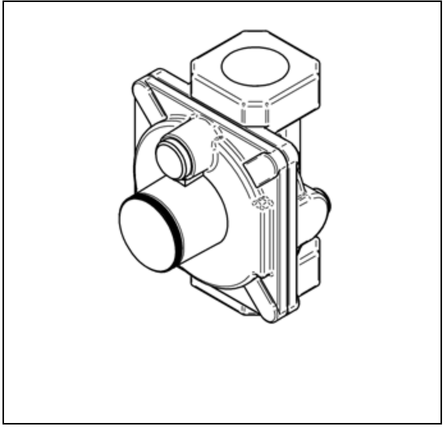
2) Dévisser manuellement la pièce en plastique blanc fixée sous l'obturateur métallique susmentionné. La revisser ensuite dans le sens inverse sous l'obturateur métallique (comme référence, utiliser l'estampillage « LP » pour le propane et « NAT » pour le gaz naturel accompagnés des flèches de direction relatives sur la pièce blanche).

3) Revisser manuellement l'obturateur métallique à sa position d'origine sur le régulateur.

En procédant de cette manière, le régulateur du gaz est converti à l'utilisation de l'autre gaz/pression.

Il est essentiel que la garniture et la fermeture du point d'essai de la pression soient correctement installés pour éviter la fuite de gaz

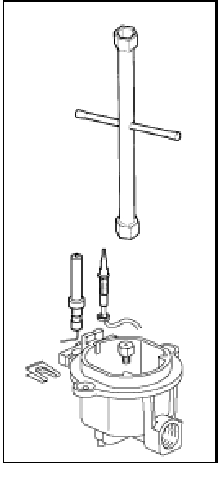




- CHANGEMENT DES INJECTEURS POUR UTILISATION AVEC D'AUTRES TYPES DE GAZ:

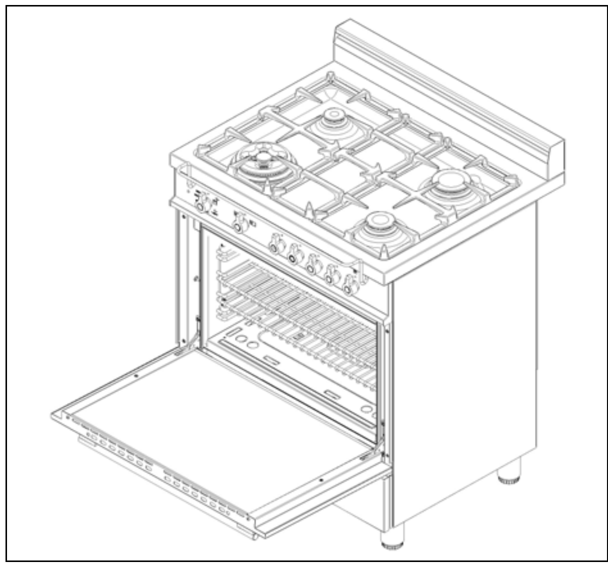
Pour changer les injecteurs des brûleurs, suivez la procédure suivante :

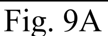
Soulevez les brûleurs et dévissez les injecteurs (Fig.) à l'aide d'une clé à molette réglable de 7 mm et remplacez les injecteurs par ceux conçus pour le nouveau type d'alimentation conformément aux informations du TABLEAU ci-dessous.

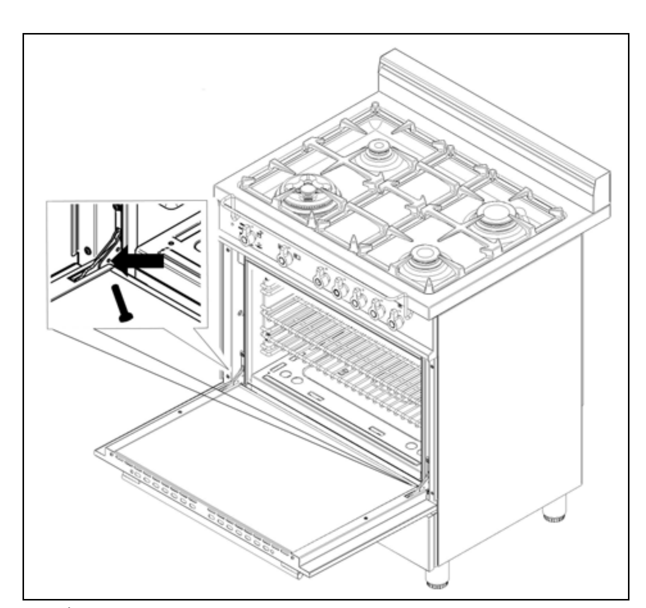


Suivez les instructions ci-dessous pour remplacer l'injecteur du brûleur du four :

1) Enlever la porte four (Fig. 9A-9B).
2) Enlever la garniture frontale au bas de la cavité four et enlever la base émaillé de la cavité (Fig. 10)
3) Desserrez la vis **V** et extrayez le brûleur de son support en veillant à ne pas endommager l'embout d'allumage et le thermocouple du dispositif de sécurité (Fig. 11).
4) Dévissez l'injecteur **R** (Fig.11) à l'aide d'une clé à molette de 7 mm et remplacez-le par celui requis par le nouveau type de gaz en respectant les indications du TABLEAU ci-dessous.
5) Installer de nuveau tous les parties en séquence inverse du 3 au 1.




Fig. 9A


Fig. 9B

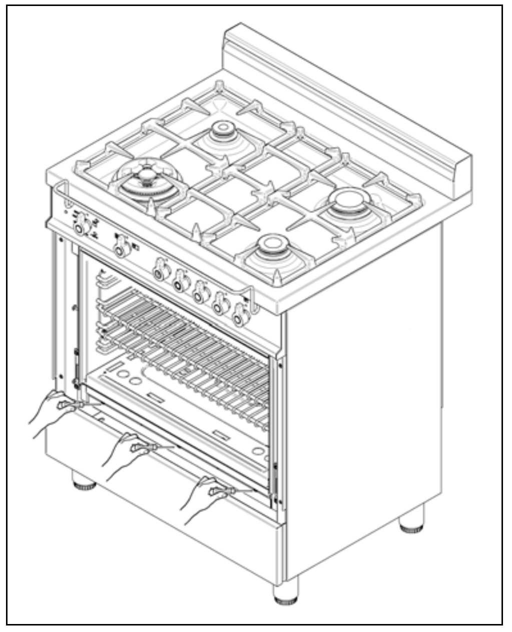


Fig. 10

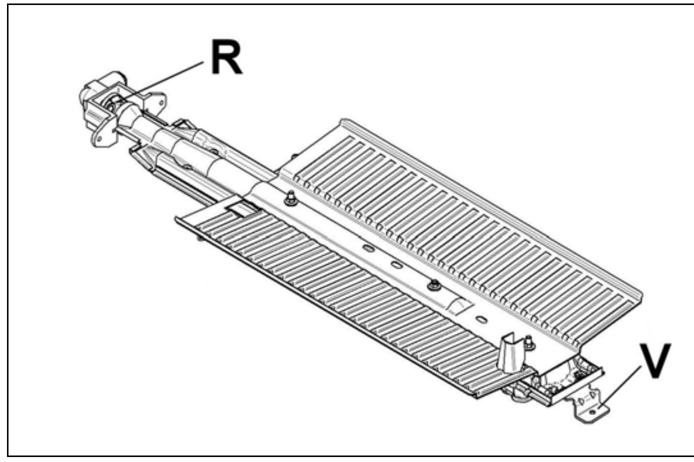
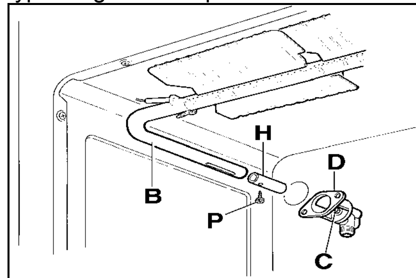


Fig. 11

Suivez les instructions ci-dessous pour remplacer l'injecteur du brûleur du grilloir :
1) Desserrez la vis et extrayez le brûleur de son support en veillant à ne pas endommager l'embout d'allumage et le thermocouple du dispositif de sécurité (Fig. 12-11).
2) Dévissez l'injecteur **C** (Fig. 12) à l'aide d'une clé à molette de 7 mm et remplacez-le par celui requis par le nouveau type de gaz en respectant les indications du TABLEAU ci-dessous.



Modèles **X304GGVX** [M7S0GTU4X(2 or 5)A]

ADAPTATION AUX DIFFERENTS TYPES DE GAZ (standard)

Brûleur	Position	Injector	Gaz	Pressure	Classe nominale		Classe réduite		By-pass
		diam. [mm.]	Type	[i.w.c.]	[BTU/h]	[W]	[BTU/h]	[W]	diam. [mm]
Auxiliaire	Der.Gau.	0,90	Naturel	4"	3400	996	900	264	Regle
		0,54	LP (Propane)	11"	3400	996	900	264	0,29
Semi-rapide	ant.droite	1,18	Naturel	4"	6100	1787	1500	439	Regle
		0,70	LP (Propane)	11"	6100	1787	1500	439	0,36
Rapide	Der. Gau.L	1,55	Naturel	4"	10400	3047	2500	732	Regle
		0,92	LP (Propane)	11"	10400	3047	2500	732	0,47
Dual Brûleur	ant.Gau.(In)	0,80	Naturel	4"	2800	820	900	264	Regle
		0,49	LP (Propane)	11"	2800	820	900	264	0,29
	ant. Gau. (Out)	N°2 x 1,15	Naturel	4"	12000	3516	4500	1318	Regle
		N°2 x 0,70	LP (Propane)	11"	12000	3516	4500	1318	0,65
Four	Four sous	1,85	Naturel	4"	14500	4248	3500	1025	Regle
		1,10	LP (Propane)	11"	14500	4248	3500	1025	0,54
Grill	Four Au dessu	1,70	Naturel	4"	12000	3516	Max	Max	No by-pass
		0,98	LP (Propane)	11"	12000	3516	Max	Max	No by-pass

PRECAUTION : conservez les orifices supprimés de l'appareil pour un usage ultérieur

RÉGLAGE DES BRÛLEURS

Réglage de l'air primaire:

Réglage du brûleur du four. Suivez les instructions ci-dessous pour régler l'air primaire du brûleur du four :
1) Oter la partie inférieure du four.
2) Desserrez la vis **P** et réglez la position **X** du tube de Venturi (Fig. 13) selon les mesures indiquées par le tableau 4.
Réglage du brûleur du grilloir : pour régler le brûleur du grilloir, desserrez la vis **P** et réglez la position **X** du tube de Venturi selon les mesures indiquées par le tableau 4.

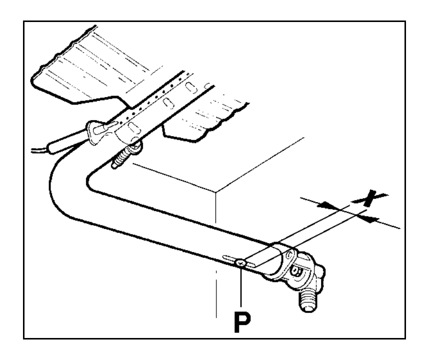
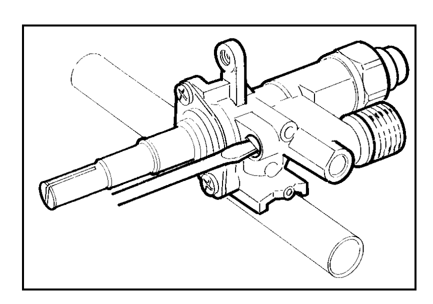


TABLEAU N°4: Réglage de l'air primaire du brûleur (indicatif)

Type de gaz	Grill po (mm)
NG (Naturel)	Total ouvert
LP (Propane)	Total ouvert

Réglage de la surface de travail du brûleur : suivez les instructions ci-dessous pour régler la surface de travail minimum du brûleur :
1) Allumez le brûleur et positionnez le bouton sur le repère MINIMUM (feu doux).
2) Ôtez la manette de commande de la vanne (située sur la tige de celle-ci).
3) La cuisinière est équipée de soupapes de sûreté, introduisez un petit tournevis pour écrous à fente sur l'étrangleur situé sur le corps de la soupape et faites pivoter la vis de l'étrangleur vers la droite ou la gauche jusqu'au moment où la flamme du brûleur est réglée sur le minimum.
4) Vérifiez que la flamme ne s'éteint pas lorsque la manette est tournée rapidement de MAXIMUM à MINIMUM.



Réglage du brûleur du four : suivez les instructions ci-dessous pour régler le minimum :
1) Allumez le brûleur en positionnant la manette de commande sur le repère MAXIMUM.
2) Fermez la porte du four et utilisez le four pendant au moins 10 minutes.
3) Positionnez la manette sur le repère MINIMUM et l'enlever ensuite.
4) Au moyen d'un tournevis pour écrous à fente, faites pivoter la vis de l'étrangleur (vis de by-pass sur le côté gauche de la barre du thermostat) et, tout en observant la flamme à travers le hublot de la cuisinière, évaluez la consistance de la flamme et vérifiez qu'elle reste allumée lorsqu'elle est tournée rapidement de MINIMUM à MAXIMUM.

AVERTISSEMENT : Le réglage susmentionné doit être exécuté uniquement sur les brûleurs à gaz naturel. Les brûleurs à combustion de gaz liquide nécessitent le pivotement de la vis dans le sens horaire jusqu'à son blocage. Le brûleur du grilloir fonctionne toujours au maximum et aucun réglage du minimum n'est par conséquent requis.

CONSIGNES DE FONCTIONNEMENT ET D'ENTRETIEN

Les interventions de mise en service et d'entretien doivent être confiées à du personnel agréé
Pour remplacer les pièces comme les brûleurs, les robinets et les composants électriques, il est nécessaire d'enlever la plaque de cuisson du réchaud après avoir dégagé les crochets de fixation, desserré les vis de fixation de chaque brûleur, dévissé les écrous de fixations de la plaque de cuisson situés au bas de la surface et après avoir ôté la partie supérieure de la plaque de cuisson, il sera finalement possible de remplacer les pièces défectueuses.

Note: si les robinets doivent être remplacés, démontez d'abord les fils des interrupteurs d'allumage.

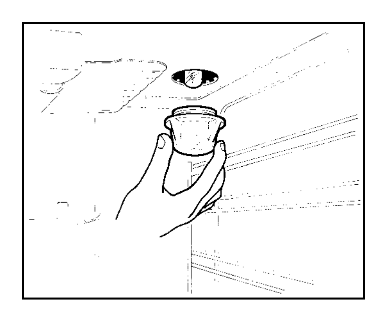
Il est recommandé de remplacer le joint de chaque robinet remplacé, de manière à assurer une parfaite étanchéité entre le corps et la conduite.

AVERTISSEMENT : Après la première installation de l'unité ou après toute intervention de service au niveau des principaux éléments de l'appareil, procédez à un essai d'étanchéité à l'aide d'eau savonneuse appliquée au niveau des raccordements de gaz de manière à vérifier l'installation correcte. Ne pas utiliser de flamme pour détecter les fuites de gaz.

Pour remplacer l'ampoule du four, il suffit de dévisser le capuchon de protection en saillie à l'intérieur du four. (Fig.19)
AVERTISSEMENT: Débranchez l'alimentation avant de procéder à l'entretien de l'unité.

Pour enlever la porte four s'assurer de bloquer les pentures avec une vis dans la guide

Contacter un technicien autorisé pour cette opération qui peut être dangereuse



MANUEL D'UTILISATION

AVERTISSEMENTS :

Ne pas utiliser le four à gaz ou le grill en cas de manque d'énergie électrique

Veillez à tenir la zone autour de l'appareil dégagée et exempte de matériaux, d'essence et tout autre vapeur et liquide inflammables.

Ne stockez pas de matériau dangereux ou inflammable à proximité des placards au-dessus de l'appareil ; conservez-les à un endroit sûr pour éviter tout risque potentiel.



WARNING

Jamais utiliser cet appareil comme réchauffeur d'une espace ou d'une chambre. Cette utilisation de l'appareil pourrait provoquer un empoisonnement per le monoxyde de carbone et le surchauffage de l'appareil.

N'utilisez jamais de vaporisateur aérosol à proximité de cet appareil au cours de son fonctionnement.

Ne pas utiliser la porte four comme appui ou pour s'asseoir.
Ne pas utiliser la cavité du four comme compartiment alimentaire

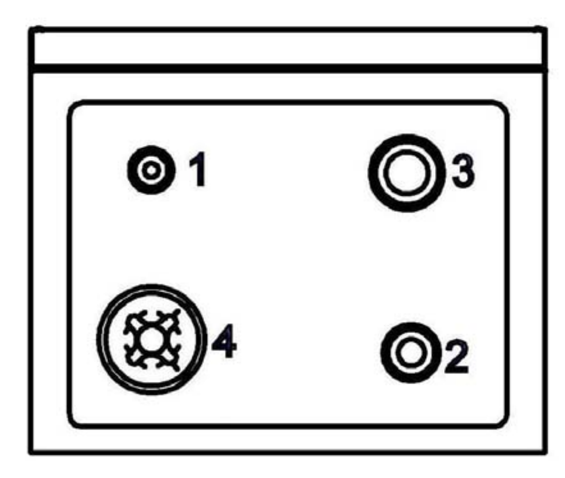


WARNING

Jamais couvrir aucune fissure, trou ou passage dans le derrière du four, ou couvrir entièrement le plateau avec du material type fuilles d'alluminium. De cette façon le flux d'air pourrait se bloquer dans le four et pourrait causer un empoisonnement par monoxide de carbone. Les feuilles d'alluminium qui recouvrent le plateau pourraient s'encastrer et provoquer un incendie.

LEGENDE DESCRIPTIVE DES FOYERS

1. Petit brûleur
2. Brûleur intermédiaire
3. Brûleur rapide
4. Brûleur double



DESCRIPTION DU TABLEAU DE COMMANDE

Sur le tableau de commande, les petits symboles indiquent la fonction de chaque clé ou manette de commande. Une cuisinière peut être équipée des commandes suivantes :

le symbole indique la disposition des brûleurs sur le plan de travail, le point rempli correspond au brûleur en objet (dans ce cas, le brûleur antérieur droit).

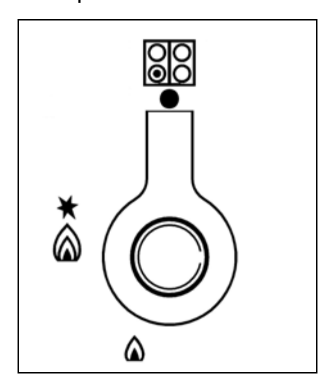
le symbole  indique le fonctionnement du four ou du grilloir

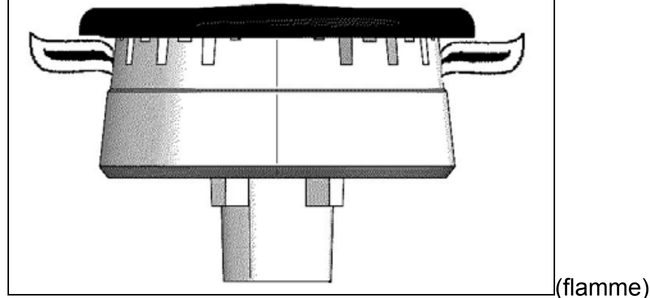
le symbole  indique l'interrupteur de la ventilation et de l'éclairage du four

le symbole  indique l'interrupteur de l'éclairage du four

UTILIZATION DES BRÛLEURS

Un schéma est reporté sur le panneau de contrôle au-dessus de chaque manette de manière à indiquer le brûleur correspondant.





(flamme)

Allumage manuel:

L'allumage manuel est toujours possible même lorsque l'alimentation est coupée ou en cas de coupure électrique prolongée.

Actionnez dans le sens anti-horaire la manette correspondant au brûleur désiré de manière à la positionner sur le repère MAXIMUM représenté par l'étoile gravée (feu élevé) et allumez le brûleur au moyen d'une allumette.

Allumage électrique automatique:

Actionnez dans le sens anti-horaire la manette correspondant au brûleur désiré de manière à la positionner sur le repère MAXIMUM représenté par l'étoile gravée (feu élevé) et appuyez ensuite sur la manette pour activer l'allumage par étincelle. Après l'allumage, tenez le bouton enfoncé pendant environ 10 secondes pour permettre à la flamme de réchauffer le thermocouple. Si le brûleur ne reste pas allumé après le relâchement de la manette, répétez la procédure ci-dessus.

Note: il est recommandé de ne pas essayer d'allumer le brûleur si son chapeau n'est pas positionné correctement

Note: Le brûleur double est composé de deux brûleurs (interne et externe) ; chacun d’eux fonctionne sous la valve à gaz indépendamment de l’autre.

Astuces pour utiliser correctement les brûleurs :

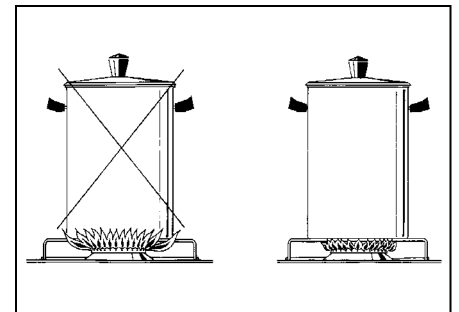
AVERTISSEMENT : Au cours de l'utilisation de chaque brûleur, réglez la flamme du brûleur en fonction de la dimension de l’utensile de cuisine utilisé pour éviter qu'elle n'étende au-delà des bords. Cette instruction se base sur des considérations de sécurité.

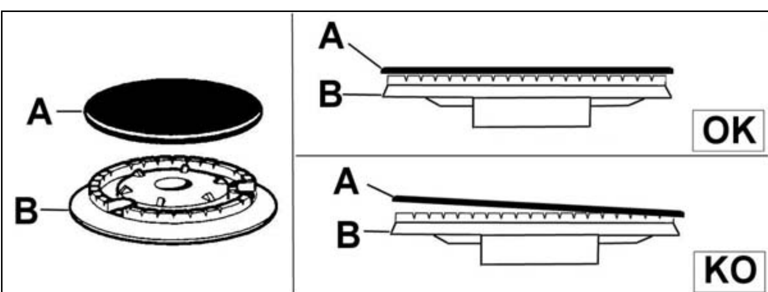
- Utilisez des récipients proportionnés au diamètre de chaque brûleur (voir Fig. et Tableau)
- Dès que le liquide atteint l’ébullition, positionnez la manette sur le repère MINIMUM.
- Utilisez toujours des récipients avec un couvercle.

Apect correcte de la flamme: vérifier que la flamme des brûleurs soit complètement bleu et que son aspect soit comme indiqué en figure(flamme)

TABLEAU

Brûleur	DIAMETRES DES RECIPIENTS CONSEILLES, **pouces (mm)**
Auxiliaire	3½”-51/2”(90 – 140)
Semi-rapide	51/2”- 101/4”(140 – 260)
Rapide	71/8”- 101/4” (180 – 260)
Dual Brûleur	82/3”-101/4” (220 – 260)





Avvertissement: verifier la position des chapeux brûleurs avant de les utiliser

Utilisation correcte des poêles :

- Séchez le fond des poêles avant de les placer sur la table de cuisson.
- Utilisez des récipients avec un fond plat et épais, sauf en cas de cuisson au wok.
- Lors de l’utilisation des brûleurs, vérifiez la position correcte des poignées des poêles. Tenez les enfants à distance de l’appareil.
- Lors de la cuisson d’aliments avec de l’huile et des matières grasses, particulièrement inflammables, l’utilisateur ne doit pas laisser l’appareil sans surveillance.

Casserole wok: Pour utiliser la casserole wok il faut utiliser une grille adaptateur wok appropriée; le diamètre exterieur de la casserole wok ne doît pas être moins de 25cm (10”) et pas plus de 40cm (16”).

AVERTISSEMENT : En cas de coupure de courant, les brûleurs peuvent être allumés au moyen d’une allumette.
Les brûleurs dotés de dispositif de sécurité à thermocouple peuvent être allumés uniquement au moyen de la manette positionnée sur le repère MAXIMUM (estampillage flamme grande).

UTILISATION DU FOUR AU GAZ



WARNING

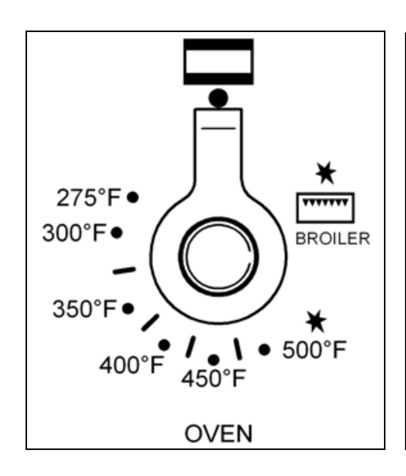
Jamais couvrir aucune fissure, trou ou passage dans le derrière du four, ou couvrir entièrement le plateau avec du material type fuilles d'alluminium. De cette façon le flux d'air pourrait se bloquer dans le four et pourrait causer un empoisonnement par monoxide de carbone. Les feuilles d'alluminium qui recouvrent le plateau pourraient s'encastrer et provoquer un incendie.

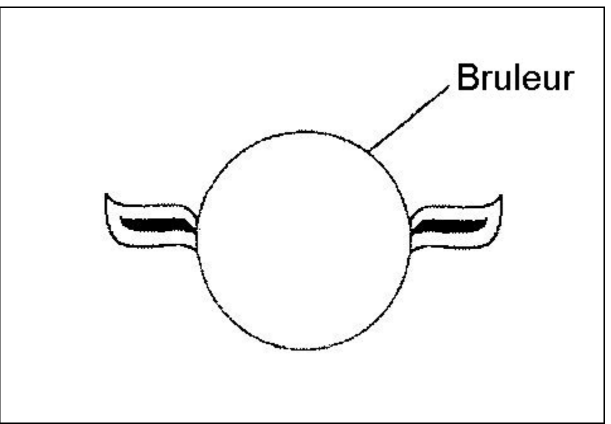
Toutes les cuisinières dotées de four au gaz sont équipées d’un thermostat et de dispositif de sécurité pour régler la température de cuisson. La température du four est réglée en tournant la manette dans le sens anti-horaire jusqu’à l’indicateur correspondant à la température désirée. Le four au gaz est associé à un grilloir au gaz. Reportez-vous aux pages spécifiques pour obtenir les informations d’utilisation.

AVERTISSEMENT : Si la flamme du brûleur s'éteint accidentellement, fermez la manette de commande et ne tentez pas de rallumer le four avant au moins 1 minute.

TABLEAU N°7

POSITION THERMOSTAT	TEMPERATURE EN °F	TEMPERATURE EN °C
Minimum	270	132
Moyen-minimum	320	160
Moyen	350	175
Moyen –maximum	425	220
Maximum	500	260





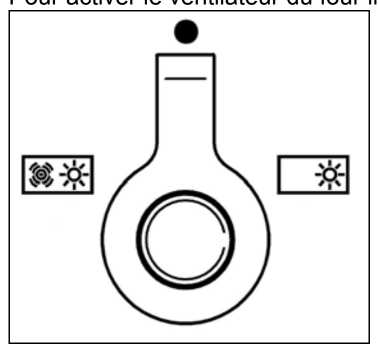
Le brûleur du four peut être allumé selon plusieurs procédures :
- Allumage manuel (toujours possible même en cas de coupure de courant):
Pour allumer le four, ouvrez la porte et placez le bouton bouton sur la valeur maximum de température. Placez simultanément une allumette allumée à proximité du tube d'allumage, visible au bas du four. Appuyez ensuite sur le bouton du thermostat (de manière à provoquer l'arrivée du gaz) et tenez-le enfoncé pendant environ 10 secondes, jusqu'au moment où le brûleur est complètement allumé. Relâchez le bouton et vérifiez que le brûleur reste allumé. En cas d'extinction, répétez la procédure.
- Allumage électrique
Dans ce cas, ouvrez d'abord la porte du four, placez ensuite le bouton sur la valeur maximum de température. Appuyez ensuite sur le bouton du thermostat en correspondance du symbole de l'étincelle. Attendez environ 10 secondes jusqu'au moment où le brûleur est complètement allumé et relâchez le bouton. Relâchez le bouton et vérifiez que le brûleur reste allumé. En cas d'extinction, répétez la procédure.

Le dispositif d'allumage ne doit pas être actionné pendant plus de 15 secondes. Si le brûleur ne s'allume toujours pas après ce laps de temps, n'utilisez pas la cuisinière et ouvrez la porte de la pièce ou attendez pendant au moins 60 secondes avant de tenter à nouveau d'allumer le four.
AVERTISSEMENT : lors de la procédure d'allumage du four, la porte doit toujours être ouverte. Le fonctionnement du four est indiqué par une lumière bleue
Vérifier que la flamme du brûleur four soit complètement bleu et que son aspect soit comme indiqué en figure
NOTE: lors de la première utilisation du four, il est nécessaire de le faire fonctionner pendant 15-30 minutes à environ 500°F/260°C sans rien y cuire de manière à éliminer toute humidité et odeur provenant de l'isolement intérieur.
Au cours de l'utilisation normale du four, après avoir allumé le brûleur et réglé la température désirée, faites préchauffer le four pendant environ 15 minutes sans y introduire aucun aliment.
Le four est doté de 4 glissières à différentes hauteurs pouvant être utilisées pour introduire le plateau ou les clayettes. Pour salir le four le moins possible, il est recommandé de cuire la viande sur le plateau ou sur la clayette placée dans le plateau. Le tableau ci-dessous indique les temps de cuisson traditionnels et la position du plateau pour les différents types d'aliment. L'expérience personnelle permettra de déterminer les éventuelles variations à apporter aux valeurs indiquées par le tableau. Dans tous les cas, il est recommandé de suivre les instructions spécifiques de la recette relative.

Ce type de four est équipé d'un ventilateur. Le ventilateur cré une circulation de l'air de direction horizontale. Grâce à ce type de fonctionnement, le four à air ventilé peut être utilisé pour différents types de cuisson simultanée, sans altérer le goût de chaque aliment. La circulation de l'air chaud garantit une distribution homogène de la chaleur. Le préchauffage du four n'est pas nécessaire, mais en cas de mets particulièrement délicats, il est recommandé de chauffer le four avant d'introduire les plateaux.
Les systèmes de ventilation modifient partiellement la plupart des notions de la cuisson traditionnelle. Il n'est plus nécessaire de retourner la viande au cours de la cuisson. Il suffit de placer la viande directement sur la clayette.

TABLEAU DE CUISSON FOUR A GAZ			
	TEMP °F/ °C	**HEIGHT**	**MINUTES**
VIANDE			
ROTI DE PORC	430/220	**4**	60-70
ROAST BEEF (JEUNE)	480/250	**4**	50-60
ROAST BEEF	465/240	**4**	60-70
ROTI DE VEAU	430/220	**4**	60-70
GIGOT D'AGNEAU	430/220	**4**	45-55
LIEVRE ROTI	450/235	**4**	40-50
LAPIN ROTI	430/220	**4**	50-60
DINDON ROTI	450/235	**4**	50-60
OIE ROTIE	450/225	**4**	60-70
CANARD ROTI	450/235	**4**	45-60
POULET ROTI	450/235	**4**	40-45
POISSON	390-440/200-225	**3**	15-25
PATISSERIE			
TARTE AUX FRUITS	390/200	**3**	35-40
PAIN DE GENES	375/190	**3**	50-55
BRIOCHES	345/175	**3**	25-30
GENOISE	450/235	**3**	20
SAVARIN	375/190	**3**	30-40
MILLE-FEUILLES	430/220	**3**	20
GALETTES AUX RAISINS	430/220	**3**	15-20
STRUDEL	355/180	**3**	15-20
BISCUITS A LA CUILLERE	375/190	**3**	15
BEIGNETS AUX POMMES	430/220	**3**	20
FLAN A LA CUILLERE	430/220	**3**	20-30
TOASTS	480/250	**4**	50
PAIN	430/220	**3**	30
PIZZA	430/220	**3**	20

Pour activer le ventilateur du four il faut utiliser la manette placée sur le panneau de contrôle.



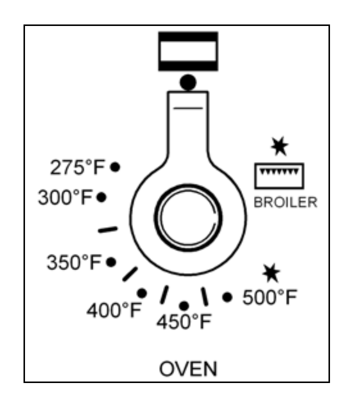
Tourner la manette dans le sense inverse des aiguilles d'une montre pour activer le ventilateur et la lumière four

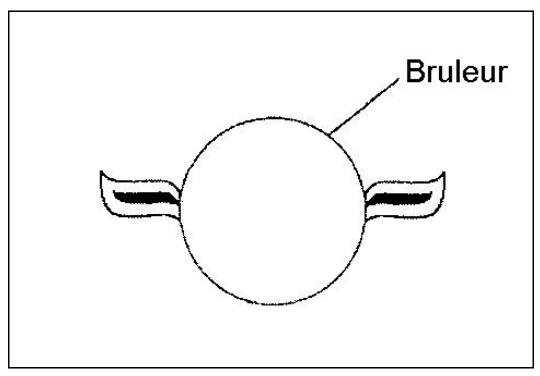
Tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour activer la lumière four

TABLEAU DE CUISSON FOUR A GAZ VENTILE			
	TEMP °F/ °C	**HEIGHT**	**MINUTES**
VIANDE			
ROTI DE PORC	320-340/160-170	3	70-100
ROAST BEEF (JEUNE)	340-355/170-180	3	65-90
ROAST BEEF	340-375/170-190	3	40-60
ROTI DE VEAU	320-355/160-180	3	65-90
GIGOT D'AGNEAU	285-320/140-160	3	100-130
LIEVRE ROTI	355-375/180-190	3	40-45
LAPIN ROTI	340-355/170-180	3	30-40
DINDON ROTI	320-340/160-170	3	80-100
OIE ROTIE	320-340/160-170	3	160-240
CANARD ROTI	320-355/160-180	3	120-160
POULET ROTI	340-355/170-180	3	100-160
POISSON	320-355/160-180	3 / 4	
PATISSERIE			
TARTE AUX FRUITS	355-390/180-200	3	40-50
PAIN DE GENES	390-430/200-220	3	40-45
BRIOCHES	340-355/170-180	3	40-60
GENOISE	390-445/200-230	3	25-35
SAVARIN	320-355/160-180	3	35-45
MILLE-FEUILLES	355-390/180-200	3	20-30
GALETTES AUX RAISINS	445-480/230-250	3	30-40
STRUDEL	320/160	3	25-35
BISCUITS A LA CUILLERE	300-355/150-180	3	50-60
BEIGNETS AUX POMMES	355-390/180-200	3	18-25
FLAN A LA CUILLERE	340-355/170-180	3	30-40
TOASTS	445-480/230-250	4	7
PAIN	390-430/200-220	4	40
PIZZA	390-430/200-220	3	20

UTILISATION DU GRILLOIR A GAZ

Le grilloir à gaz est commandé par la même manette que celle du four (fig.32), mais en l'actionnant dans le sens horaire plutôt que dans le sens inverse (reportez-vous aux instructions d'utilisation du four), pour la positionner sur le symbole avec l'indicateur. Le brûleur du grilloir fonctionne toujours au maximum et ne présente par conséquent aucune position minimum. Il est également doté d'un dispositif de sécurité pour empêcher la flamme de sortir. Le grilloir à gaz peut être allumé selon plusieurs procédures :





- Allumage manuel: Ouvrez complètement la porte du four, placez la manette pour que le symbole relatif corresponde à l'indicateur, tout en la tenant enfoncée et en plaçant une allumette allumée à proximité du brûleur. Vérifiez que le brûleur est complètement allumé et relâchez le bouton après environ 10 secondes. Relâchez le bouton et vérifiez que le brûleur reste allumé. En cas d'extinction, répétez la procédure.

- Allumage électrique: Dans ce cas, ouvrez complètement la porte du four, placez le bouton pour que le symbole relatif corresponde à l'indicateur et, tout en tenant le bouton enfoncé, pressez le bouton avec le symbole de l'étincelle. Attendez environ 10 secondes jusqu'au moment où le brûleur est complètement allumé et relâchez la manette. Vérifiez que le brûleur reste allumé. En cas d'extinction, répétez la procédure.

ATTENTION: Pour utiliser le grill il faut employer la grille appropriée installée dans la lèchefrite emaillée fournie avec la cuisinière; la lèchefrite grill dôit être appuiée sur la grille four.

AVERTISSEMENT : Comme pour le four, le grilloir doit être allumé avec la porte complètement ouverte.

Le grilloir peut être utilisé pour griller les aliments sur la clayette du four.

Le fonctionnement du grilloir est indiqué par une lumière bleue

IMPORTANT: grillez les aliments en fermant toujours la porte.

Vérifier que la flamme du brûleur four soit complètement bleu et que son aspect soit comme indiqué en figure

Note: L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur et d'humidité dans la pièce où il est installé. Veillez par conséquent à assurer une bonne aération de la pièce, à ne pas obstruer les orifices d'aération naturelle et à activer la hotte/le ventilateur d'aspiration mécanique. Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, obtenue par exemple en ouvrant une fenêtre ou en augmentant la puissance du ventilateur d'aspiration mécanique /de la hotte, si présente.

Note: la cuisinière est équipée d'un ventilateur de refroidissement qui est actionné chaque fois que le thermostat du four est sur une position différente de 0 (zéro). Le ventilateur provoque l'expulsion de l'air à partir du joint situé entre le tableau de commande et la porte du four en permettant ainsi au panneau de commande et à la porte du four de conserver une température plus froide au cours du fonctionnement de la cuisinière.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL:

N'utilisez jamais de nettoyants abrasifs.

Avant de procéder au nettoyage, il est nécessaire de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

Nettoyage de la surface de cuisson : nettoyez périodiquement les têtes des brûleurs, les supports en acier émaillé et les chapeaux des brûleurs avec de l'eau chaude.

Tout débordement de cuisson doit toujours être éliminé le plus rapidement possible à l'aide d'un chiffon.

Si l'ouverture ou la fermeture d'une vanne devient difficile, ne la forcez pas, mais demandez immédiatement l'assistance du personnel d'assistance technique.

Nettoyage des éléments émaillés: Les éléments émaillés devraient être fréquemment nettoyés avec de l'eau savonneuse. N'utilisez jamais de poudre abrasive. Ne laissez pas de substances acides ou alcalines sur les éléments émaillés (comme le vinaigre, le jus de citron, le sel, la sauce tomate, etc.) et ne lavez pas les éléments émaillés s'ils sont encore chauds.

Nettoyage des parties en acier inox: Nettoyez les parties avec de l'eau savonneuse et séchez-les en utilisant un chiffon mou. La brillance est maintenue en utilisant périodiquement des produits spécifiques pour nettoyage d'acier inox. N'employez jamais de poudres abrasives. Utilisez le même produit spécifique pour éliminer la colle qui reste après l'enlèvement de la pellicule bleu de protection du table travail.

Nettoyage des chapeaux des brûleurs: Soulevez les chapeaux de la tête des brûleurs, nettoyez-les avec de l'eau savonneuse et séchez-les soigneusement. Avant de remplacer la tête du brûleur, vérifier que les orifices ne sont pas obstrués.

Nettoyage du verre intérieur porte four: nettoyer le verre avec de l'eau savonneuse tiède en utilisant une éponge. Une spatule peut être utilisée délicatement pour enlever le gras de cuisson.

ATTENTION: pendant le nettoyage de la porte il faut faire grande attention à éviter tout renversement dans les trous de évent de la partie supérieure de la porte. Pour nettoyer la porte au dedans il est necessaire de démonter la porte par l'intervention d'un technicien.

ATTENTION: pour tous renseignements concernants le nettoyage de la cuisinière, il faut contacter le revendeur de la cuisinière.

SERVICE APRÈ S-VENTE:

Notez ici les informations ci-dessous pour le service après-vente.

Se référer au certificat de garantie pour les conditions de la garantie.

Fournisseur / Importateur: **Nom, adresse, téléphone**

CENTRES D'ASSISTANCE	
Nom	**Téléphone**

FABRICANT :

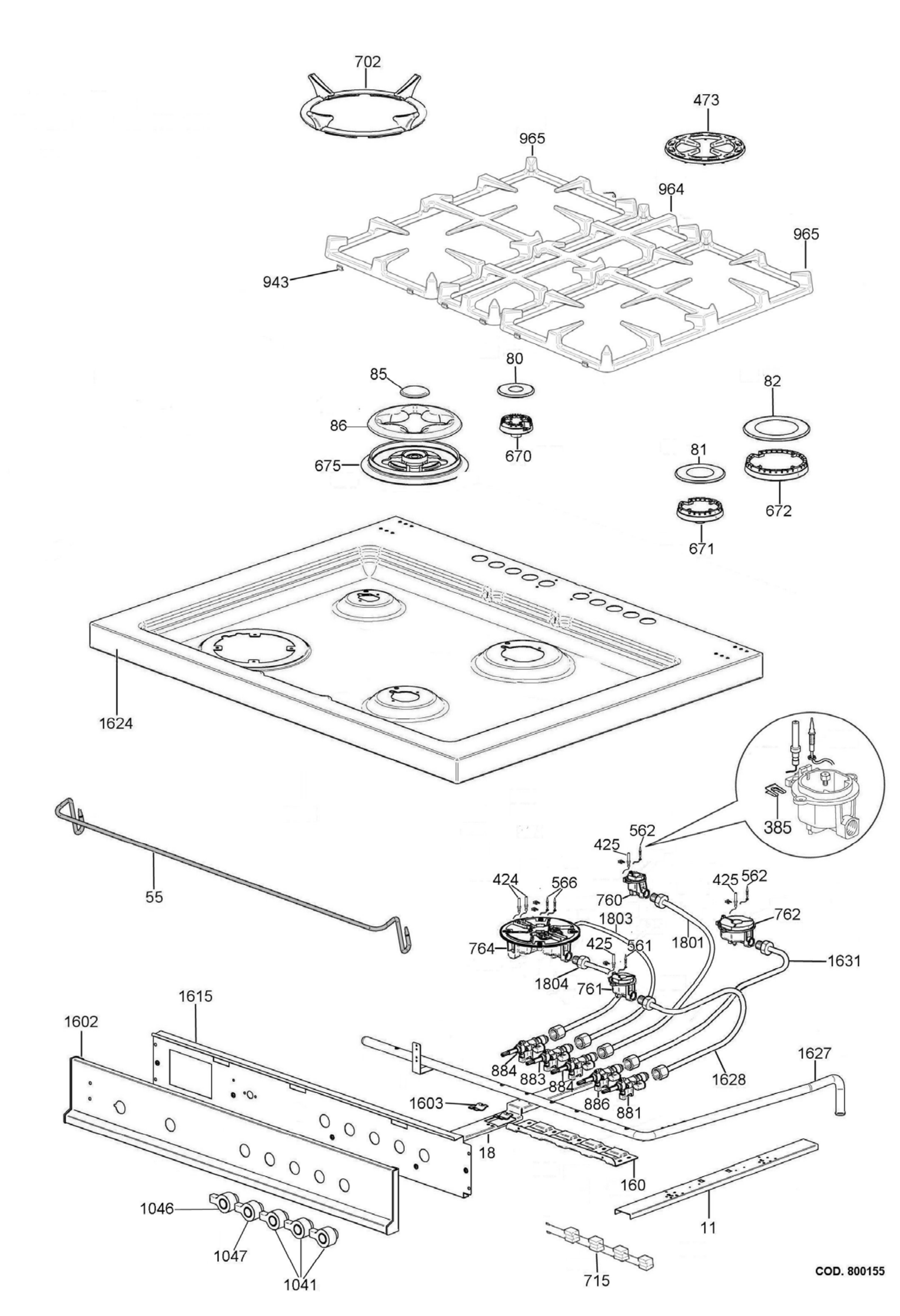
BERTAZZONI SPA

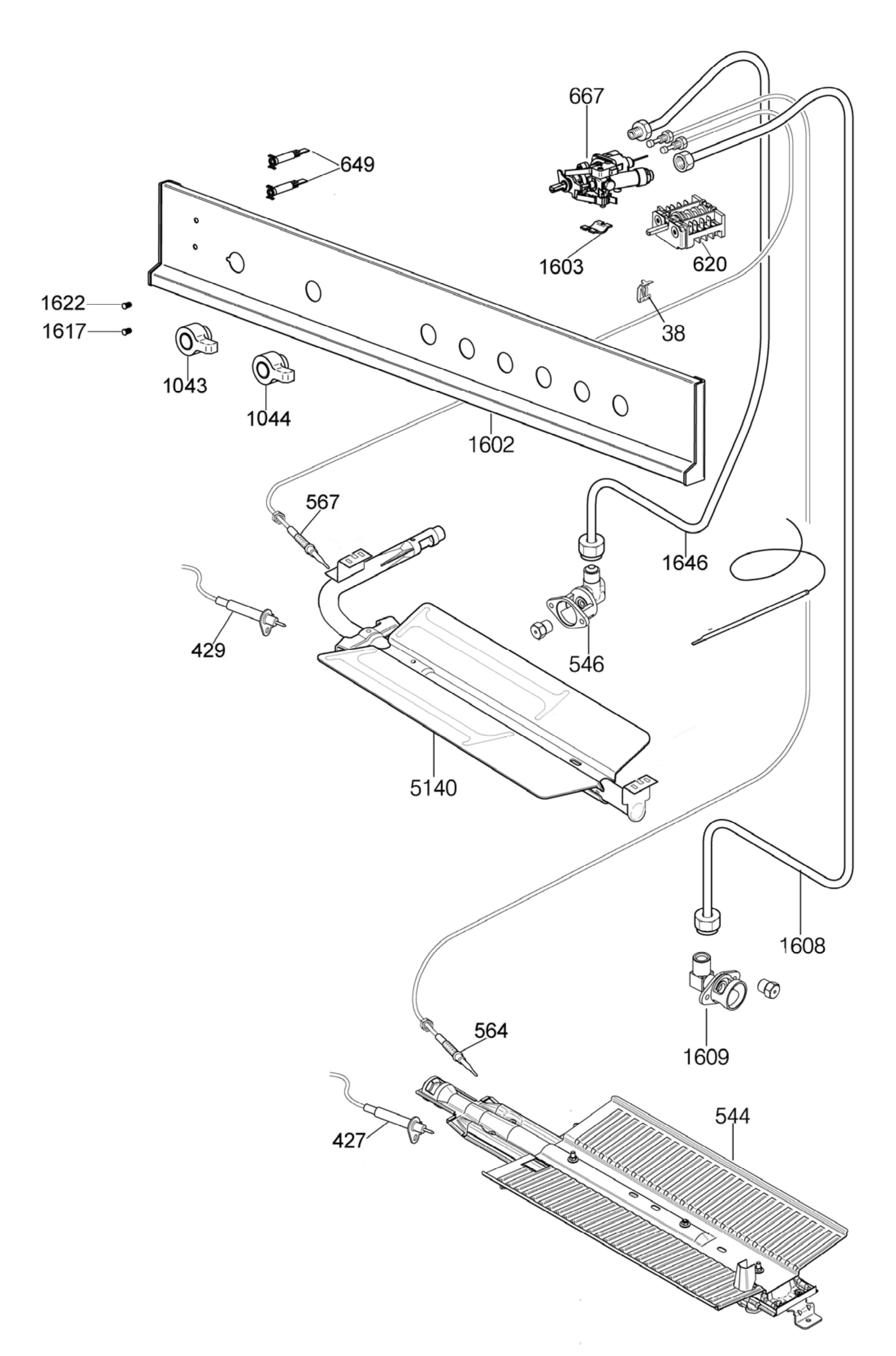
VIA PALAZZINA, 8 – 42016 – GUASTALLA (REGGIO E.) ITALY
Tél.+39 0522/226411 – télécopie+39 0522/226440 – http://www.bertazzoni-italia.com

LISTE DE PIECES DE DETACHEES

REF.	VUE REF.	COMPOSANT	X304GGVX	X304GGVI	X304GGVNE	X304GGVRO	X304GGVBI
11	202387	PARTIE POUR BRULEUR	1				
18	202432	PARTIE POUR BRULEUR COURONNE	1				
38	306003	RESSORTS BOULLE THERMOSTAT	2				
55	404213	PROTECTION FRONTALE	1				
80	504160	COUVERCLE PETIT AVD	1				
81	504161	COUVERCLE MOYEN ARD ARG	1				
82	504162	COUVERCLE RAPID	1				
85	504187	COUVERCLE COURONNE AVG	1				
86	504186	COUVERCLE COURONNE AVG	1				
105	202450	RIPEUR TANGENTIEL SUPERIEUR	1				
106	202439	RIPEUR TANGENTIEL INFERIEUR	1				
109	202436	CONTRE PORTE SOUS FOUR	1				
117	101387	PROTECTION VENTILATEUR	1				
120	101048	PLATEAU FOUR NOIR 6000	1				
138	202440	FOND CHAUFFE PLATS	1				
160	202262	CHAPEAU FIXAGE ROBINETS	1				
205	410571	LONGERON PORTE FOUR	1				
206	410572	LONGERON PORTE FOUR	1				
207	308034	CAOUTCHOU POUR VERRE INTERIEUR FOUR	2				
274	202444	MONTANT HORIZONTAL	1				
311	309010	COLLIER POUR SUPPORT GRILLE 6000	4				
329	309141	ENTRETOISE DU PART FOUR	2				
385	306024	RESSORT DE FIXATION BOUGIE	5				
424	415071	BOUGIE ALLUMAGE BRULEUR COURONNE AVG	2				
425	415054	BOUGIE ALLUMAGE FIL 350MM	3				
427	415084	BOUGIE ALLUMAGE FOUR	1				
429	415077	BOUGIE ALLUMAGE GRILL	1				
430	415064	ALLUMAGE 4U	2				
441	404187	GRILLE LATERALE DROITE	1				
442	404212	GRILLE FOUR	2				
443	404497	GRILLE LECHEFRITE	1				
444	202407	PARTIE DE SUPPORT ARTICULATION	2				
446	405077	CHARNIERE PORTE DU FOUR	2				
447	404188	GRILLE LATERALE G0UCHE	1				
473	404117	GRILLE DE REDUCTION	1				
478	410604	PORTE SOUS FOUR	1				
478	125056	PORTE SOUS FOUR BORDEAUX		1			
478	125049	PORTE SOUS FOUR NOIR			1		
478	125051	PORTE SOUS FOUR ROUGE				1	
478	125053	PORTE SOUS FOUR BLANC					1
544	504775	BRULEUR FOUR	1				
546	505013	SUPPORT TUYERE BRULEUR GRIL	1				
561	508025	THERMOCOUPLE BRUL. 300MM	1				
562	508021	THERMOCOUPLE BRUL. 600MM	2				
564	508036	THERMOCOUPLE FOUR	1				
566	508034	THERMOCOUPLE BRULEUR COURONNE	2				
567	508026	THERMOCOUPLE GRILL	1				
611	603020	MOTOVENTILATEUR	1				
612	603019	TURBINE	1				
620	602039	COMMUTATEUR 2+0	1				
623	608046	PORTE LAMPE AVEC LAMPE	2				
648	601991	BORNE DE RACCORDEMENT	1				
649	608047	LAMPE TEMOIN	1				
649	608047	LAMPE TEMOIN	1				
667	503121	THERMOSTAT	1				
670	504128	TETE BRULEUR PETIT	1				
671	504129	TETE BRULEUR MOYEN	1				
672	504130	TETE BRULEUR RAPID	1				
675	504189	TETE BRULEUR COURONNE	1				
702	408058	ADAPTATEUR COURONNE	1				
715	604070	CATENAIRE	1				
760	510507	COUPE BRULEUR PETIT	1				
761	510508	COUPE BRULEUR MOYEN	1				
762	510509	COUPE BRULEUR RAPID	1				
764	510511	COUPE BRULEUR CORONNE	1				
881	502148	ROBINET BY PASS 036	1				
883	502150	ROBINET BY PASS 65	1				
884	502179	ROBINET BY-PASS 029	2				
886	502180	ROBINET BY-PASS 047	1				

917	200327	FLANC	2				
917	125003	FLANC BORDEAUX		2			
917	125027	FLANC NOIR			2		
917	125033	FLANC ROUGE				2	
917	125045	FLANC BLANC					2
929	202389	PARTIE VERTICALE MOUFLLE CUISINIERE DROI	1				
930	202214	SUPPORT PIEDS	2				
940	201168	ETRIER FIXAGE TABLE DE TRAVAIL	2				
943	308035	BOUCHON EN CAOUTCHOUC POUR GRILLE FONTE	12				
947	403343	TERMINAL POIGNEE FOUR	2				
964	408068	GRILLE EN FONTE	1				
965	408063	GRILLE EN FONTE 2 BRULEURS	2				
972	202360	EQUERRE DE FIXATION PLAN	4				
1041	401904	POIGNEE ROBINET GAS	3				
1043	401905	POIGNEE THERMOSTAT GAZ	1				
1044	401906	POIGNEE ELECTRIQUE	1				
1046	401961	POIGNEE BRULEUR COURONNE INTERIEUR	1				
1047	401962	POIGNEE BRULEUR COURONNE EXTERIEUR	1				
1143	910711	KIT DU DOSSERET	1				
1406	403435	POIGNEE PORTE FOUR	1				
1407	406396	VERRE FOUR	2				
1411	411093	GARNITURE FOUR 3 LAT	1				
1415	602042	THERMOPROTECTEUR	1				
1419	411094	GARNITURE FOUR 1 LAT	2				
1421	406395	VERRE FOUR INTERIEUR	1				
1508	410605	PORTE FOUR	1				
1508	125056	PORTE FOUR BORDEAUX		1			
1508	125050	PORTE FOUR NOIR			1		
1508	125052	PORTE FOUR ROUGE				1	
1508	125054	PORTE FOUR BLANC					1
1602	210578	TABLEAU INSTRUMENT	1				
1603	309119	CHAPEAU FIXAGE ROBINETS	1				
1608	501761	TUYAN THERMOSTAT FOUR	1				
1609	505056	SUPPORT TUYERE BRULEUR FOUR	1				
1614	201173	PANNEAU POSTERIUR	1				
1615	202435	SUPPORT INSTRUMENT	1				
1617	608045	GEMME BLUE	1				
1622	608025	PORTE LAMPE TEMOIN ROUGE	1				
1624	200348	PLAN DE TRAVAIL	1				
1627	501755	TUYAU ALIMENTATION	1				
1628	501759	TUYAU POUR BRULEUR ANT. DROIT	1				
1631	501760	TUYAU POUR BRULEUR POST. DROIT	1				
1639	202390	PARTIE VERTICALE MOUFLLE CUISINIERE GAU	1				
1644	414048	PIED	4				
1645	414031	PETITE BASE POUR PIES	4				
1646	501762	TUYAN THERMOSTAT GRILL	1				
1685	201166	PARTIE POSTERIEUR CHEMINEE	2				
1686	201167	PARTIE ANTERIEURE CHEMINEE	2				
1687	202443	PANNEAU DE PROTECTION DE LA PARTIE SUP.	1				
1705	410606	SUPPORT DE VERRE DU FOUR	1				
1801	501758	TUYAN BRULEUR POST.GAUCHE	1				
1803	501756	TUYAN BRULEUR DUAL EXTERIEUR	1				
1804	501757	TUYAN BRULEUR DUAL INTERIEUR	1				
2016	101383	PARTIE LATERALE FOUR	1				
2017	101384	PARTIE LATERALE FOUR	1				
2031	101408	PARTIE SUPERIEUR DU FOUR	1				
2032	101385	POSTERIEUR FOUR	1				
2057	101389	FRONTALE SUPERIEUR DU FOUR	1				
2097	101388	PARTIE INFERIEURE DU FOUR	1				
2098	202437	SUPPORT BRULEUR FOUR	1				
2099	202497	FOND CHAUFFE PLATS	1				
4106	405078	CHARNIERE PORTE SOUS FOUR	2				
4301	200328	PROFILE VERTICAL DROIT	1				
4301	125002	PROFILE VERTICAL DROIT BORDEAUX		1			
4301	125026	PROFILE VERTICAL DROIT NOIR			1		
4301	125032	PROFILE VERTICAL DROIT ROUGE				1	
4301	125044	PROFILE VERTICAL DROIT BLANC					1
4302	200329	PROFILE VERTICAL GAUCHE	1				
4302	125001	PROFILE VERTICAL GAUCHE BORDEAUX		1			
4302	125025	PROFILE VERTICAL GAUCHE NOIR			1		
4302	125031	PROFILE VERTICAL GAUCHE ROUGE				1	
4302	125043	PROFILE VERTICAL GAUCHE BLANC					1
5140	504776	BRULEUR GRILL	1				

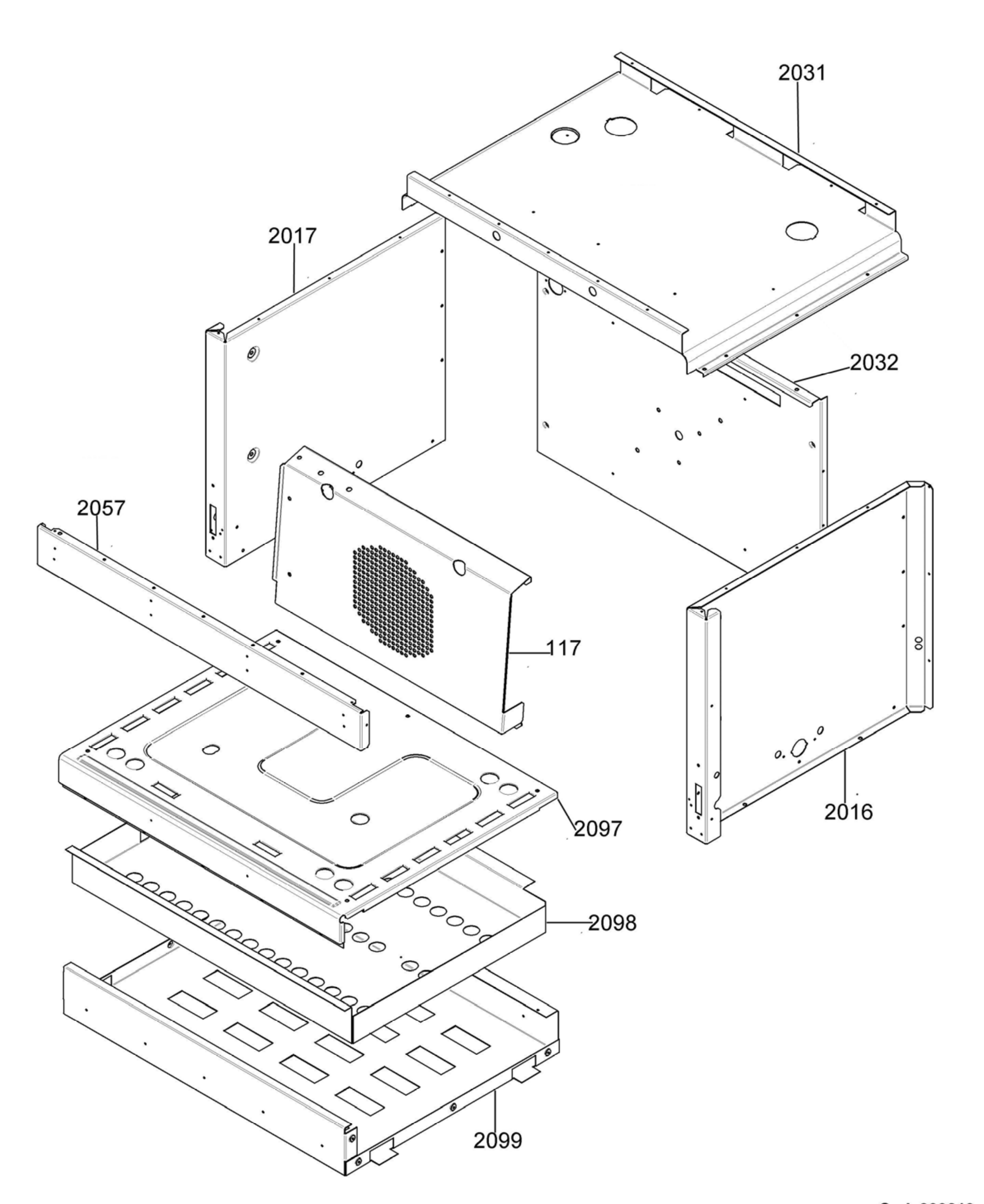

702
473
965
964
965
943
85
80
82
86
670
81
675
672
671
1624
385
562
425
55
424
566
425
562
760
762
1803
1801
764
425
561
1631
1804
761
1615
1602
1627
884
883
884
1628
886
881
1603
18
160
1046
11
1047
715
1041
COD. 800155


667
649
1603
620
1622
1617
38
1043
1044
1602
567
1646
429
546
5140
1608
564
1609
544
427

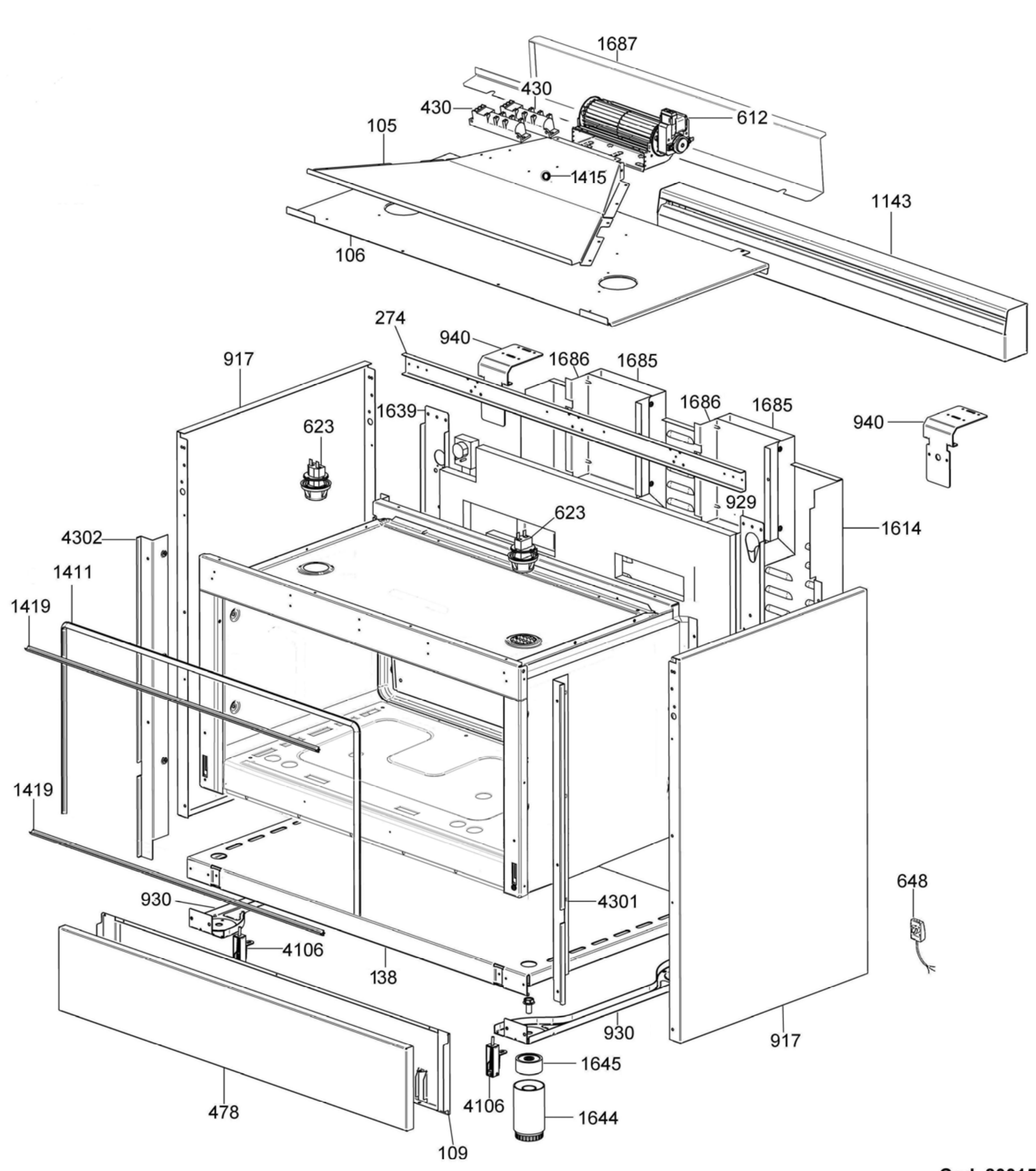
Cod. 800157

117
611
447
443
311
1407
1421
205
207
329
1407
947
311
120
1406
441
947
329
206
442
311
972
446
444
1705
446
444
207
972
1508

Cod. 800119



Cod. 800210


1687
430
430
612
105
1415
1143
106
274
940
1686
1685
917
1686
1685
1639
623
940
929
623
1614
4302
1411
1419
1419
648
930
4301
4106
138
930
917
1645
4106
1644
478
109

Cod. 800156